DIGITAL EDITION
Dicembre / Gennaio 2019 · anno XXXIII · n. 265

Italia a Tavola



Dal 24 al 27 Febbraio 2019
Complesso Fieristico di Carrara

in contemporanea con:





RISTORANTI · HOTEL · PIZZERIE · PASTICCERIE · BAR · AGRITURISMI · ENOTECHE

MOLINI AGUGIARO&FIGNA S.P.A.
Storie di farina
Sostenitore Ufficiale Slow Food® Italia
Pensare insieme il futuro del cibo - www.slowfood.it

#EXPRESSYOURSELF

NAPOLI, ORE 01:00

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.





C'è Pasquale, napoletano verace, che ama il gusto delle cose fatte come una volta. Per i suoi impasti ha scelto la classica 00 e Mora, la farina integrale nata da macinazione extravergine. Le sue pizze, dal sapore inconfondibile, sono dedicate a chi come lui porta la tradizione sempre nel cuore.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com · +39 049 9624611

Since 1831



STORIE DI FARINA



DA OLTRE TRENT'ANNI
AL SERVIZIO DELLA
TUA CREATIVITÀ

ROS®
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

ROS Srl · Via Don Milani, 1 · Zanica (BG) · Tel. 035.670299 · ros@ros.bergamo.it · www.ros.bergamo.it

granorodelicato.it

granoro il Primo

Dedicato

alla nostra terra

Solo da GRANO ITALIANO coltivato in PUGLIA



TRAFILATA AL BRONZO



L'ORIGINE
È LA DIFFERENZA

SEGUICI SU:





il direttore
Alberto Lupini



Più dialogo e spirito di squadra per ripartire con ottimismo

Ci si prospetta un anno più che mai all'insegna dell'incertezza. Le elezioni europee, il confronto muscolare per la supremazia mondiale fra l'America di Trump e il resto del mondo e la lotta per invertire la tendenza al surriscaldamento del pianeta, sono solo alcuni dei temi che condizioneranno il nostro futuro. Mai come in questi giorni ottimisti e pessimisti si dividono il campo, mentre all'orizzonte c'è una nuova possibile recessione internazionale causata da guerre commerciali e chiusura delle frontiere. E non mancano le variabili di casa nostra: la tenuta del Governo e la contrapposizione fra le imprese che chiedono sostegno dello sviluppo e chi preferisce non fare nulla per non rischiare di sbagliare.

Per fortuna, per quanti segnali preoccupanti ci possano essere, non è detto che il barometro debba per forza segnare brutto tempo. Pensiamo solo che quello che avrebbe potuto diventare un rischio nucleare, si è poi modificato nel nuovo rapporto fra Usa e Corea del Nord. Le fake news hanno trasformato Internet in un luogo pericoloso e inaffidabile, ma hanno anche innescato una reazione che potrebbe portare una regolamentazione mondiale più attenta all'etica e alla verità. E il clima impazzito sta facendo scendere nelle piazze di tutto il mondo sempre più persone che vogliono salvare l'equilibrio della Terra.

Occorre guardare con ottimismo a ciò che ci aspetta e valorizzare il buono che si può cogliere. È questo l'augurio di Italia a Tavola. Ci sono tante cose da fare, forse troppe, perché il nostro Paese possa guardare davvero con serenità al futuro, ma se non abbiamo obiettivi forti e condivisi qualunque battaglia è già persa in partenza.

Il mondo dell'enogastronomia e dell'accoglienza deve lavorare con unità per valorizzare un comparto che, dopo anni di incertezze e divisioni, sembra avere finalmente imboccato la strada della collaborazione: fra associazioni, imprese e istituzioni. Sinergia e lavoro di squadra sono le parole d'ordine. Come Italia a Tavola cerchiamo da sempre di spingere in questa direzione e anche l'11ª edizione del nostro sondaggio sul Personaggio dell'anno si pone l'obiettivo di abbattere i residui steccati e fare dialogare tutti. E con crescente partecipazione lo fanno i nostri lettori che sostengono questo strumento che, in amicizia e con spirito di gioco, accende i riflettori sulle professionalità e sull'impegno. Unici strumenti per vincere le sfide di tutti i giorni.

Tante volte lo abbiamo ripetuto: il nostro settore si può valorizzare solo lavorando insieme e ponendo degli obiettivi condivisi. Il sondaggio Personaggio dell'anno è un esempio di come si possa dialogare tutti insieme



Per i tuoi commenti cerca il codice 58742 su www.italiaatavola.net

In copertina



Dal 24 al 27 febbraio 2019 Carrara Fiere ospita la 39ª edizione di uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità. Ancora una volta decine di incontri e appuntamenti e i grandi marchi del food & beverage italiano

Sommario



Diffusione media mensile: 65.000 COPIE (STAMPA) 285.000 COPIE (DIGITALE)



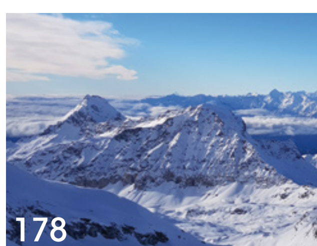












Cerca gli approfondimenti su www.italiaatavola.net

Questo simbolo in coda a un articolo indica che sul quotidiano online www.italiaatavola.net ci sono versioni più ampie del testo, approfondimenti o gallery fotografiche consultabili inserendo nel campo cerca per codice o parola chiave il numero che lo affianca.

Questo simbolo indica che c'è un video



Riso Gallo **Food Service** è la linea dedicata dagli esperti del riso ai professionisti della ristorazione. Un'ampia selezione di prodotti, oggi in formati più grandi e pratici: dalle tradizionali varietà italiane, come il Carnaroli, il Riso Aroma e il Venere, a specialità esotiche e pregiate come il Rosso, il Basmati, al riso premium Riserva del Fondatore e tanti altri ancora. Perché per noi gli Chef meritano la varietà migliore. Richiedili al tuo distributore!

infofoodservice@risogallo.it

Riso Gallo. Chicchiricchi di fantasia.

risogallo.it

Gallo RISO dal 1856 FOOD SERVICE

Rocco Pozzulo
Presidente Nazionale Fic

Turismo ed enogastronomia
Patrimonio italiano nel mondo



L'Italia è un museo diffuso, dove non si fa riferimento unicamente al patrimonio artistico, ma è un "laboratorio dinamico" dove la parte del leone la fa l'enogastronomia, congiuntamente all'attrattiva turistica disseminata su un territorio unico e senza paragoni, alla sua storia, alla sua cultura e alla sua identità: un "prodotto" per il mondo intero incomparabile ed esclusivo.

Il nostro Paese quindi ha un richiamo di un potenziale enorme che, se ben coordinato e supportato da una serie di leggi, infrastrutture di comunicazione, provvedimenti e azioni che vadano in questa direzione, può dare ulteriore e grande impulso al sistema produttivo e alla nostra bilancia economica.

In questo contesto ben si colloca il Protocollo d'intesa con la Fic firmato dal ministro delle Politiche agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio, che pone la nostra associazione come attore di primo piano nel "Sistema Italia", dove il nostro duro e silenzioso lavoro di tutti i giorni, oltre a svolgere una funzione culturale e sociale e di pratica turistica, è vero business.

Ritengo personalmente che ci siano per il nostro Paese, dopo i postumi della crisi globale, tutte le condizioni per mettere a sistema una serie di operazioni nell'ottica di un marketing mirato, con un'importante cornice strategica che dovrà esprimere seri programmi e che coinvolga - come è avvenuto ora per la Fic - tutte le associazioni di categoria affidabili e seri esperti del settore, per rafforzare l'idea di un'Italia che individua nel turismo sostenibile (non "di consumo") e nell'enogastronomia di qualità degli strumenti di policy per il benessere economico e sociale di tutti. Il settore, se sostenuto e adeguatamente condiviso, ci porterà ad essere la sola nazione al mondo sorretta economicamente dal turismo e dai suoi indotti.

Una prospettiva alla quale noi della Federazione italiana cuochi da sempre crediamo e per la quale sempre operiamo. Buon lavoro a tutti.

Dopo che si saranno elaborati i dati del periodo natalizio, si tireranno le somme dell'intero 2018 sui flussi economici che il nostro Belpaese ha movimentato attraverso il suo "turismo" e tutto il correlato indotto

Per i tuoi commenti cerca il codice 58583 su www.italiaatavola.net

CUOR DI PELATO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.





CIRIO
1856
Alta Cucina

cirioaltacucina.it

Federico Anzellotti
Presidente nazionale Conpait

Professionalità del pasticcere
Sempre più urgente la tutela



Tra le sfide che attendono la Conpait per il prossimo anno c'è sicuramente il riconoscimento della figura professionale del pasticcere a livello internazionale. Un dibattito avviato già un paio di anni fa

È ormai sempre più stringente la necessità di un pieno riconoscimento a livello normativo di una delle figure professionali sempre più richieste, in Italia e all'estero. Ma la pasticceria è un orgoglio nazionale da tutelare, perché non c'è una qualifica di pasticcere riconosciuta da un ente pubblico. In Italia infatti chiunque può aprire una pasticceria senza nessuna formazione, generando un sistema che non solo penalizza la professionalità e mortifica la competenza ma, soprattutto, non tutela i consumatori.

La qualità passa attraverso la formazione, ecco perché la Confederazione pasticceri italiani ha da tempo siglato con CastAlimenti e ora anche con l'Università dei Sapori di Perugia degli accordi per spingere sulla leva dell'alta formazione. Come Conpait abbiamo cercato di tracciare un percorso formativo, anche partendo dagli istituti alberghieri, perché non esiste neanche un insegnamento né una classe di concorso per insegnare pasticceria nelle scuole italiane. Ecco perché abbiamo siglato con gli istituti secondari un protocollo d'intesa che consenta a Conpait di formare i docenti delle scuole superiori. Il primo esperimento in Italia è stato avviato con l'Istituto alberghiero De Cecco di Pescara, fresco dei festeggiamenti per i 50 anni, e sta già dando i suoi frutti.

Altra sfida che attende la Conpait riguarda un progetto etico in cui crediamo molto: avviare dei laboratori di pasticceria nelle carceri italiane. È una forma di inclusione sociale che potrebbe dare ottimi risultati.

Un altro obiettivo è che ci sia sempre più la consapevolezza da parte della categoria che il panettone è il dolce simbolo del Pastry made in Italy, ma su questo fronte si vedono già i primi risultati, con panettoni espressione dei prodotti regionali tipici, monoporzioni e un proliferare di attenzione intorno a questo dolce non più simbolo solo delle festività natalizie. Buon anno a tutti i lettori!

Federico Anzellotti

Per i tuoi commenti cerca il codice 58590 su www.italiaatavola.net



CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

THE ART OF THE WILD



Enrico Derflingher
Presidente Euro-Toques International e Italia



Euro-Toques, un 2019 di sinergie

Con il 2018 che si chiude e il 2019 pronto ad iniziare, anche Euro-Toques si prepara ad un nuovo anno caratterizzato da un calendario fitto di iniziative, tutte caratterizzate da un tema: quello delle "sinergie".

Perché fare rete è fondamentale nel mondo della cucina, è sempre stato un nostro valore distintivo, che ha portato l'associazione al punto a cui è arrivata oggi, ad essere simbolo di autorevolezza e professionalità.

Sinergie con il territorio, prima di tutto. Infatti sono appena state ufficializzate le nomine dei delegati regionali dell'associazione e la loro principale funzione, quella di dare visibilità ai propri soci regionali e di rappresentare allo stesso tempo uno sviluppo più capillare di Euro-Toques, una presenza più intensa dell'associazione lungo tutta la Penisola.

Sinergie anche con la cultura. Sono già stati avviati progetti scientifico-culturali gli anni passati: da sempre l'associazione si è dimostrata attiva per quanto riguarda la diffusione di una corretta cultura alimentare, insistendo sul ruolo del cibo come primo momento d'incontro con la salute e la prevenzione. Proprio in questo senso sono state pensate le iniziative che verranno attuate insieme al Fai e Auro, l'Associazione urologi italiani, nel corso del 2019.

Progetti scientifico-culturali, sinergia tra sala e cucina, un'associazione sempre più presente a livello territoriale grazie all'ufficializzazione della figura del delegato regionale e una Guida con un numero crescente di soci e la presenza di tutti i tristellati italiani

Sinergia con la ristorazione, poi. Ecco allora che Euro-Toques è già alle prese con un calendario di incontri in tutta Italia per affrontare, insieme ad Aspi - Associazione della sommellerie professionale italiana, due principali argomenti: l'importanza della formazione quando si parla di ristorazione e la valorizzazione dello stretto rapporto che sempre deve mantenersi tra sala e cucina.

Naturalmente, uno spazio è stato riservato anche alla nuova edizione della Guida dell'associazione, che oltre a presentarsi con un layout più minimal e accattivante, conta molti più associati dell'anno precedente e conferma un tratto distintivo proprio solo di quest'associazione in Italia: l'avere come soci tutti i tristellati italiani, comprese le due new entry rispetto alla scorsa edizione, Norbert Niederkofler e Mauro Uliassi.

Per i tuoi commenti cerca il codice 58734 su www.italiaatavola.net

sogegrosscash.it

You Tube

Ho occhi solo per quella veneziana.



Vi innamorerete della nostra freschezza.

GrosMarket SoGeGross è il Cash & Carry italiano che si distingue per freschezza, assortimento e servizio. Dal reparto ortofrutta alla macelleria, dalla pescheria al beverage all'offerta di salumi e formaggi: ogni prodotto di GrosMarket SoGeGross è frutto di una scelta accurata, che parte dalla selezione di produttori e fornitori e arriva alle più innovative tecnologie di conservazione, vendita e distribuzione, per la massima garanzia di freschezza. **Oltre 10.000 referenze delle migliori marche selezionate per soddisfare i professionisti della ristorazione, dal bar al ristorante stellato.**

GrosMarket SoGeGross

cash & carry SoGeGross self service all'ingrosso

Marco Reitano
Presidente Noi di Sala

A tavola con il design
La mise en place crea identità

Il cliente si conquista prima con gli occhi, quindi con le giuste decorazioni, bicchieri, posate e porcellane, tutti elementi non secondari e che contribuiscono a rendere l'esperienza indimenticabile. Le scelte vanno fatte considerando molteplici fattori. Prima di tutto, lo stile e l'ubicazione del ristorante. Ad esempio non è il caso di scegliere apparecchiature eccessivamente barocche per un ristorante in riva al mare, con vista onde, dove la freschezza e l'armonia dovrebbero soddisfare sempre le aspettative dei commensali. Vanno scelti colori chiari, leggerezza e anche semplicità. Per contro, nel centro di metropoli cosmopolite le scelte verranno influenzate dal design e dalle ultime tendenze, anche tecnologiche.

Oltre al rispetto dello stile architettonico, la mise en place deve poi giustamente rappresentare il tipo di cucina e vini proposti, così da poter creare armonia emozionale nell'avventore. Vini importanti dovranno essere degustati nel giusto calice, per esaltarne le qualità e trasmetterne le potenzialità. Prediligiamo un calice leggero, che possa far degustare al meglio il prodotto, valutiamo l'ampiezza per i profumi e la forma per la struttura. Le porcellane, allo stesso modo, dovranno incorniciare la creazione dello chef come un quadro.

> Valorizzare la tavola con la giusta mise en place è uno degli elementi fondamentali per il ristorante che vuole comunicare un'identità. Purtroppo ancora oggi il peso che viene dato a queste scelte è spesso marginale

Non meno importante, poi, è il modo in cui si prepara il tavolo, il rispetto della pulizia e delle geometrie dei materiali utilizzati. Non dimentichiamo ovviamente di lasciare il dovuto "raggio d'azione" al cliente che spesso si vede riempita la tavola di accessori o vasellame che ne impediscono i movimenti rendendo la cena un percorso ad ostacoli.

L'abilità di un bravo uomo o donna di sala risiede proprio nel saper individuare le esigenze tecniche unendole a quelle estetiche. Il consiglio per tutti i nuovi imprenditori della ristorazione è quello di non farsi guidare solo da un bravo designer o architetto, ma di avvalersi dei consigli e degli accorgimenti di un professionista di sala che sa cosa vuol dire "ottimizzare gli spazi" o utilizzare una seduta piuttosto che un'altra, così come tavoli, bicchieri e posate. Come dice il proverbio: "a ciascuno il suo". Quindi per un ristorante gradevole ben venga il bello, ma anche l'utile e il maneggevole. Il cliente potrebbe apprezzare ancora di più.

Marco Reitano



Per i tuoi commenti cerca il codice 58585 su www.italiaatavola.net



L'Art du champagne



www.vrankenpommery.com -  

BERE RESPONSABILMENTE

EUROPEAN HOTEL MANAGERS ASSOCIATION

Ezio Indiani

Delegato nazionale European Hotel Managers Association



Certificazione per gli hotel manager Una garanzia di professionalità

Sono orgoglioso di annunciare, come delegato nazionale Ehma e chairman dei lavori europei relativi alla certificazione del direttore d'albergo, che è stato presentato ufficialmente lo scorso ottobre, presso la sede milanese dell'Ente italiano di normazione UNI, il nuovo Cwa 17327:2018 (Cen workshop agreement) intitolato "Hotel general manager - Knowledge, skills and competence requirements", il documento che codifica a livello europeo le conoscenze, capacità e competenze indispensabili per un direttore d'albergo, al fine di svolgere ogni singola attività in modo efficiente ed efficace.

Il testo è una tappa importante di un percorso cominciato nel 2017 dal nostro capitolo italiano della European hotel managers association, che ha saputo man mano coinvolgere lo stesso UNI insieme a Intertek, ente di certificazione internazionale tra i più grandi e importante al mondo. Il gruppo di lavoro, composto da Giuseppe De Martino (St. Regis Roma), Emiliano Fucarino (Starhotel Rosa Grand Milano), Cinzia Montelli (Capovaticano Resort Thalasso & Spa MGallery), Aniello Ottiglio (Top Team srl) e Danilo Zucchetti (Villa d'Este Hotels), è stato guidato dal leader del progetto Palmiro Noschese (area director Italy Sol Melia Hotels).

Si tratta di un'attestazione di professionalità fondamentale che rappresenta un vantaggio per tutti gli stakeholder: per i direttori d'albergo, che così vedono riconosciuto il proprio ruolo; per i clienti, che possono contare su un elemento di giudizio in più in fase di scelta; e

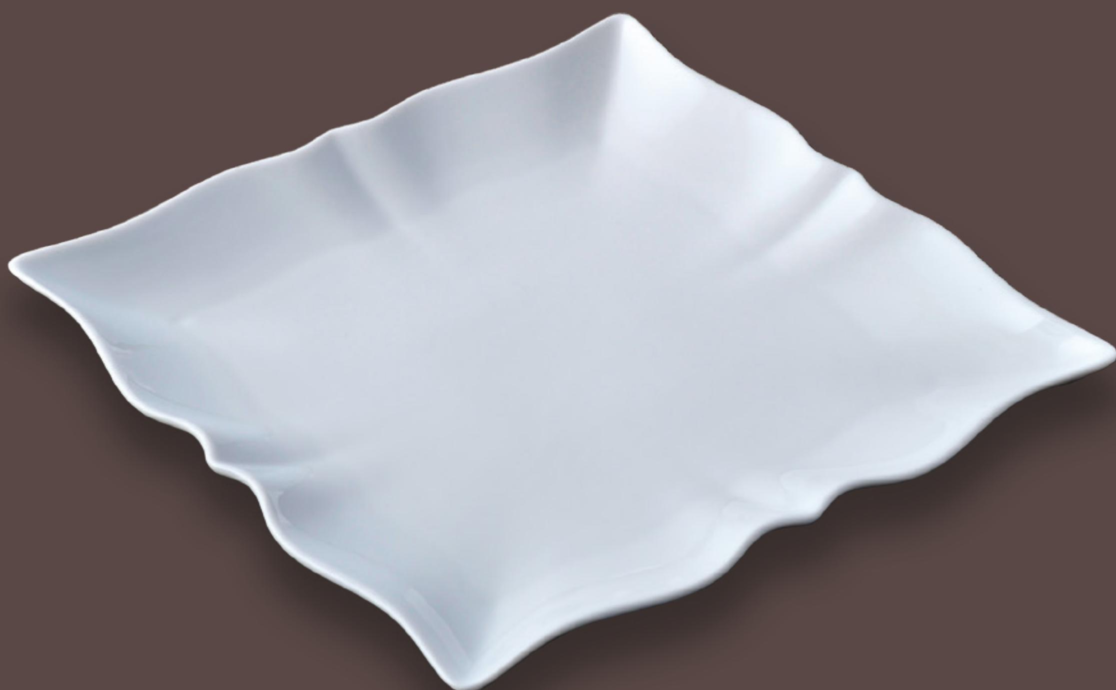
La nuova certificazione è ora estesa a tutta l'Europa e a breve sarà estesa al mondo intero. Un grande successo di Ehma Italia nel mondo alberghiero internazionale

Per i tuoi commenti cerca il codice 58565 su www.italiaatavola.net



soprattutto per proprietari e investitori, che in questo modo possono fare affidamento su manager riconosciuti a livello internazionale.

Prima di definire le conoscenze, le abilità e le competenze del direttore d'albergo, il documento europeo individua sei macro-aree di attività: visione globale, organizzazione, controllo, risorse umane, gestione delle aree operative, pianificazione e definizione degli obiettivi. Ad oggi sono stati certificati 17 direttori d'albergo. La richiesta di certificazione è aperta a tutti i direttori d'albergo, anche non soci Ehma, purché abbiano maturato 10 anni di attività alberghiera e abbiano diretto un albergo 4 o 5 stelle per non meno di 5 anni.



PRATER

LA VERA RIVOLUZIONE
STA NEL RISPETTO
DELLA CULTURA

ANCAP
MADE IN ITALY



Ernesto Molteni
Presidente ABI Professional



Abi Professional in prima linea per la crescita del barman

Si è appena conclusa la stagione dei concorsi e delle gare di cocktail che Abi Professional ha organizzato sia per i propri soci che per tutti i professionisti di altre associazioni e non associati. Riservati ai soci i Concorsi interregionali del Nord, Centro e Sud che abbiamo organizzato rispettivamente a Padova Fiere, Rufina (Fi) e Cefalù (Pa); aperti a tutti il prestigioso e storico Elba Drink, il sempre più affascinante SkyWay sul monte Bianco, il concorso più "alto" d'Europa (3.600 m), e quello professionale dedicato al Moscato di Scanzo.

Quest'anno si è respirata un'atmosfera molto positiva, un clima familiare e di rispetto reciproco, momenti ludici, assenza di polemiche e valorizzazione della professionalità, che stanno a dimostrare come la nostra Abi Professional dopo 4 anni abbia preso la giusta direzione di associazione no profit che valorizza il socio e le sue capacità e non come alcune che diventano "aziende" e si preoccupano solo di interessi commerciali e pensano solo al business.



In occasione dei concorsi, i barman si confrontano facendo nascere rapporti di amicizia e nuove relazioni lavorative, con l'opportunità di conoscere i numerosi prodotti che le aziende sponsor mettono a disposizione

Siamo sempre più in crescita con un'immagine "genuina" e di rispetto nei confronti degli enti e delle aziende. La cosa che fa più piacere però è constatare come molti giovani si stiano inserendo nella nostra associazione partecipando emotivamente e con successo ai nostri eventi, perché hanno capito che, da un lato, hanno le porte aperte e le loro capacità vengono premiate, dall'altro non è seguendo solo master e corsi o impegnandosi sui social che si cresce, ma anche frequentando colleghi e professionisti. Con successo stiamo vivendo anche i corsi per formatori che la nostra commissione didattica, composta da 4 tra i più prestigiosi professionisti a livello nazionale, hanno organizzato in Sardegna e in Sicilia (prossima tappa al Nord).

Ci siamo consolidati con la comunicazione e l'immagine grazie alla collaborazione con Italia a Tavola. Ci siamo anche proposti alle altre associazioni di categoria cercando una collaborazione con l'intento di fondare una Confederazione per attuare progetti ed eventi in comune nel rispetto reciproco. Infine un plauso a tutte le cariche dirigenziali, consiglieri nazionali, coordinatori regionali, revisori dei conti e segretari, senza dimenticare l'apporto di tanti soci che con il loro continuo impegno portano avanti tutte le attività senza pretendere nulla in cambio, tenendo presente oltretutto che sono barman operativi con poco tempo a disposizione.

Per i tuoi commenti cerca il codice 58580 su www.italiaatavola.net

SCOPRI IL CAFFÈ 1862 PREMIUM

3 ATTI DI FRESCHEZZA

Freschezza della tecnologia. Freschezza del design. Freschezza del gusto.

www.meinl.it JuliusMeinlItalia +39 0444 334411

Julius Meinl

1862 PREMIUM

Vi aspettiamo a
Sigep
Padiglione D3
Stand 007



Inspiring poets since 1862.

CUOCHI



PIZZAIOLI



PASTICCERI



11 Premio Italia a Tavola

PERSONAGGIO DELL'ANNO DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'ACCOGLIENZA



Sono già **decine di migliaia** i votanti nel sondaggio più atteso del settore, che ha preso il via il **16 dicembre** scorso. **Nuovo il sistema di votazione, che si svolgerà in tre fasi a eliminazione progressiva**, ciascuna della durata di 3 settimane. Il **17 febbraio 2019** terminerà il sondaggio e si scopriranno i **più votati nelle 6 categorie**

L'edizione numero 11 del sondaggio online "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza - Premio Italia a Tavola" (**#premioiat**) è già entrata nel vivo. Come sempre, si tratta un'iniziativa che non vuole creare antagonismi o stilare classifiche di merito, ma che negli anni si è dimostrata efficace nel coinvolgere i professionisti rafforzando lo spirito di squadra e nell'accendere i riflettori su un settore che è tra più importanti a livello nazionale.

La scorsa edizione, che ha registrato un record assoluto di partecipazione (313.300 votanti totali), ha eletto Personaggi dell'anno Rocco Pozzulo (per i Cuochi), Giuseppe Vitiello (Pizzaioli), Iginio Massari (Pasticceri), Luca Vissani (Maitre, Sommelier e Manager d'hotel), Marina Milan (Barman), Patrizio Roversi (Opinion leader) ed Ernst Knam nella speciale categoria "Campioni", creata per celebrare la 10ª edizione del sondaggio e per rimettere in gioco i vincitori di tutte le edizioni.

Confermate quest'anno le 6 categorie tradizionali, ciascuna con 36 candidati, per un totale di 216 nomi. Ritroviamo dunque le categorie Cuochi, Pizzaioli, Pasticceri, Barman, Opinion leader, ma c'è una novità: "Maitre, Sommelier e Manager d'hotel" è diventata "Sala e Hotel", per rappresentare in maniera più immediata e identificativa coloro che si occupano della gestione della sala, del servizio del vino e del management delle strutture alberghiere.

SALA E HOTEL



BARMAN



OPINION LEADER



Ma la grande novità di questa 11ª edizione riguarda il meccanismo di voto: il sondaggio si sviluppa in tre turni a eliminazione progressiva, ciascuno della durata di 3 settimane, con i voti dei candidati che si azzerano all'inizio di ogni fase. Il pubblico potrà quindi esprimere le sue preferenze per tre volte, una per ogni turno di voto. Un modo, questo, per consolidare gradualmente il consenso attorno ai più votati ma anche per mantenere alto il coinvolgimento del pubblico, tenendo vivo quel dialogo di confronto che sempre si crea nelle settimane del sondaggio. Le votazioni avranno così più valore e i candidati sapranno di doversi attivare fin da subito per invitare al voto, per non rischiare di restare esclusi al termine del primo e del secondo turno.

Grazie a questo nuovo sistema di voto, e assecondando le numerose richieste del pubblico, quest'anno sono rientrati in gara anche alcuni ex vincitori delle edizioni precedenti che si sono particolarmente distinti per l'impegno professionale e per una massiccia presenza sui canali social.

Su **www.italiaatavola.net** si potrà seguire in tempo reale l'andamento delle votazioni e postare commenti.

I tre turni di voto

Le fasi del sondaggio dureranno 3 settimane ciascuna e saranno strutturate secondo questa ripartizione:

- **1° turno** (36 candidati per categoria) dalle 00.00 del 16 dicembre 2018 alle 24.00 del 6 gennaio 2019;
- **2° turno** (12 candidati per categoria) dalle 12.00 del 7 gennaio 2019 alle 24.00 del 27 gennaio 2019
- **3° turno** (6 candidati per categoria) dalle 12.00 del 28 gennaio 2019 alle 24.00 del 17 febbraio 2019.

In tutti e tre i turni, il voto si effettua esprimendo da 1 a 3 preferenze in almeno una delle 6 categorie di candidati. Ogni utente potrà quindi votare fino a 18 candidati in ciascuno dei 3 turni. Si potrà votare una sola volta per turno. Come nelle passate edizioni del sondaggio, operazioni di voto scorrette saranno individuate e non influiranno sul regolare svolgimento delle votazioni (usando più di una volta lo stesso IP, il voto sarà automaticamente invalidato). Indipendentemente dal numero di preferenze espresse (da 1 a 18), ogni votante sarà conteggiato una sola volta per turno.

È bene ricordare ancora una volta che quella che Italia a Tavola propone non è una competizione, non è un "tutti contro tutti" e nemmeno una gara per stabilire chi sia il più bravo. Lasciamo alle guide l'attribuzione di punteggi e le classifiche di merito. L'obiettivo è come sempre creare un momento di confronto chiamando la rete a dire - secondo il suo parere - chi siano i professionisti che più si sono impegnati maggiormente nel proprio settore per promuovere l'enogastronomia e l'accoglienza made in Italy.

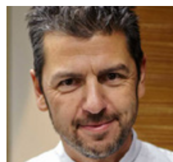
Al momento di andare in stampa il primo turno di votazioni è in pieno svolgimento. Come sempre sarà il "popolo del web" ad avere l'ultima parola e a decidere chi si merita il titolo di "Personaggio dell'anno 2018 dell'enogastronomia e dell'accoglienza". Ma la rete è stata fondamentale sin dalla fase preparatoria del sondaggio: sono stati infatti gli utenti del web, nel mese di novembre, a segnalare nomi di personalità a loro modo di vedere meritevoli, sottoponendoli alla redazione di Italia a Tavola che, come ogni anno, insieme ad un panel di esperti del settore ha verificato e valutato ognuna di queste proposte, verificando il numero delle segnalazioni per ciascun nominativo, l'effettiva popolarità del candidato e la sua presenza attiva sui principali social network. cod 58677

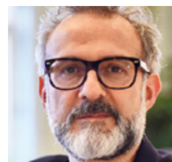
Cuochi


Silvia Baracchi
Il Falconiere
(Cortona)


Bruno Barbieri
Fourghetti
(Bologna)
Masterchef


Enrico Bartolini
Enrico Bartolini Mudec
(Milano)


Andrea Berton
Ristorante Berton
(Milano)
Il Ristorante degli Chef


Massimo Bottura
Osteria Francescana
(Modena)


Antonino Cannavacciuolo
Villa Crespi
(Orta San Giulio)
Masterchef


Daniel Canzian
Ristorante Daniel
(Milano)


Moreno Cedroni
Madonnina del Pescatore
(Senigallia)


Chicco e Bobo Cerea
Da Vittorio
(Brusaporto)


Christian e Manuel Costardi
Christian & Manuel Ristorante (Vercelli)


Carlo Cracco
Ristorante Cracco
(Milano)
Hell's Kitchen


Gennaro Esposito
La Torre del Saracino
(Vico Equense)


Antonia Klugmann
L'Argine a Vencò
(Dolegna del Collio)


Filippo La Mantia
Filippo La Mantia Oste e cuoco
(Milano)


Philippe Léveillé
Miramonti l'Altro
(Concesio)
Il Ristorante degli Chef

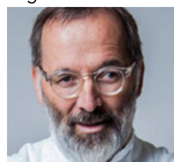

Felice Lo Basso
Felix Lo Basso Restaurant
(Milano)


Luca Marchini
Presidente Jre
L'Erba del Re
(Modena)

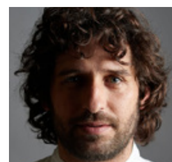

Rosanna Marziale
Le Colonne Marziale
(Caserta)

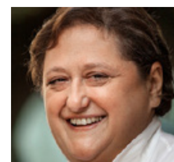

Aurora Mazzucchelli
Ristorante Marconi
(Sasso Marconi)


Giancarlo Morelli
Pomiroeu
(Seregno)
Bulk (Milano)


Norbert Niederkofler
St. Hubertus (San Cassiano in Badia)


Davide Oldani
D'O
(Cornaredo)


Matias Perdomo
Contraste
(Milano)


Valeria Piccini
Da Caino
(Montemerano)

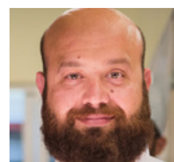

Rocco Pozzulo
Presidente Fic
Federazione italiana cuochi


Niko Romito
Reale - Casadonna
(Castel di Sangro)

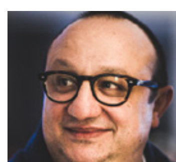

Angelo Sabatelli
Ristorante Angelo Sabatelli
(Putignano)

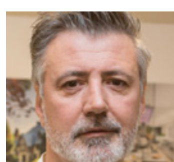

Marco Sacco
Piccolo Lago
(Verbania)

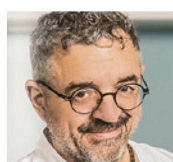

Davide Scabin
Combal.Zero
(Rivoli)

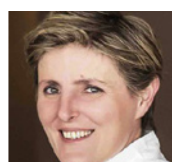

Domingo Schingaro
Due Camini
(Savelletri di Fasano)


Tano Simonato
Tano passami l'olio
(Milano)


Ciccio Sultano
Duomo
(Ragusa)


Gianni Tarabini
La Preséf
(Mantello)


Mauro Uliassi
Ristorante Uliassi
(Senigallia)


Viviana Varese
Alice - Eataly
(Milano)


Ilario Vinciguerra
Ilario Vinciguerra Restaurant
(Gallarate)

Dolce o Secco?

L'ASTI Docg ideale per ogni momento conviviale, da oggi lo trovi sia Dolce che Secco.





'A PROPOSITO di **'spumantizzazione', l'ASTI docg utilizza il metodo Martinotti,** inventato ad Asti dall'omonimo ricercatore alla fine del diciannovesimo secolo ed oggi utilizzato in tutto il mondo. Consiste nella **'presa di spuma'** in grandi recipienti (autoclavi) a tenuta di pressione dove lieviti selezionati trasformano in modo naturale una piccola quantità di zucchero (quello già presente nell'uva) in alcool e anidride carbonica. Quest'ultima conferisce all'**ASTI Docg** una sovrapressione in bottiglia che permetterà di apprezzare il perlage nel calice, con la formazione di bollicine naturali fini e persistenti.

Tutto il ciclo di produzione utilizza il **'sistema del freddo'** per conservare al meglio la freschezza e le caratteristiche dell'uva esclusivamente **Moscato bianco**.

Inconfondibile il profumo dell'**ASTI Docg**, intenso e fruttato con sentore di glicine, pesca, salvia, tiglio, fiori di acacia e molti altri ancora.



Il territorio fa la sua parte

Non è possibile parlare di un vino senza riferirsi al suo territorio: l'**ASTI Docg**, sia Dolce che Secco, nasce dall'uva Moscato bianco, coltivata sulle colline del sud Piemonte (Asti, Alessandria e Cuneo), riconosciuti dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Qui il suolo ricco di calcare e il microclima garantiscono all'uva le condizioni per esprimere al massimo i suoi aromi.

Il Consorzio aderisce a:



Come abbinare l'ASTI Docg



Dolce con dolce:
l'abbinamento ideale con il dessert richiede bollicine dolci di cui l'**ASTI Dolce Docg** ne è l'eccellenza.

L'**ASTI Secco Docg**, diventa invece il protagonista assoluto negli aperitivi, anche nello Spritz, e a tavola dove viene abbinato a primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei.



AZIENDE CHE PRODUCONO ASTI Secco Docg

- *Acquesi*
- *Araldica*
- *Arione*
- *Banfi*
- *Bosca*
- *Bosio*
- *Cantamessa Aldo*
- *Cantina Sociale di Maranzana*
- *Cantina Sociale La Torre*
- *Cantina Vallebelbo*
- *Cantine Amerio*
- *Cantine Manfredi*
- *Casa Sant'Orsola*
- *Casa Vinicola Morando*
- *Cascina Bastieri*
- *Cascina Fonda*
- *Daffara & Grasso*
- *Dogliotti 1870*
- *Duchessa Lia*
- *Fontanafredda*
- *Gaglione Gian Luigi*
- *Gancia*
- *La Manna*
- *Perlino*
- *Santero*
- *Sarotto Roberto*
- *Soria Matteo*
- *Toso*
- *Tosti*
- *Tre Secoli*

COSA SIGNIFICA DOCG

Docg è la denominazione di origine controllata e garantita.
È regolamentata da un disciplinare che definisce il territorio di produzione, stabilisce le rese per ettaro e le caratteristiche organolettiche del prodotto imbottigliato. Il Consorzio dispone di un Laboratorio di ricerca e analisi, e di un team di agronomi che garantiscono i controlli sulla maturazione delle uve e sulla sicurezza alimentare.



Come servire l'ASTI Docg



TEMPERATURA IDEALE: 6/8



ASTI SECCO D.O.C.G.



ASTI DOLCE D.O.C.G.

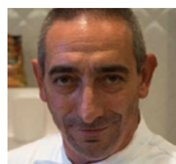


MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.





Luigi Acciaio
Com'era, è
(Moncalieri)



Mauro Autolitano
Totò e i Sapori
(Acerra)



Attilio Bachetti
Da Attilio
(Napoli)



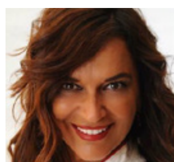
Gennaro Battiloro
Battil'oro - Fuochi, farina, spiriti
(Seravezza)



Gabriele Bonci
Pizzarium
(Roma)



Renato Bosco
Saporè
(San Martino Buon Albergo)



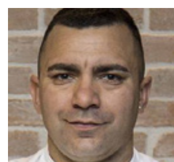
Marzia Buzzanca
Percorsi di Gusto
(L'Aquila)



Maria Cacialli
La Figlia del Presidente
(Napoli)



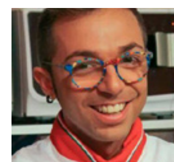
Pierino Cardonia
L'Oro di Napoli
(Montecorvino Rovella)



Davide Civitiello
Rossopomodoro



Enzo Coccia
Pizzeria La Notizia
(Napoli)



Michele Di Giglio
Peperon Risto Pub
(Gravina in Puglia)



Salvatore Grasso
Pizzeria Gorizia 1916
(Napoli)



Teresa Iorio
Le Figlie di Iorio
(Napoli)



Francesco Martucci
I Masanielli
(Caserta)



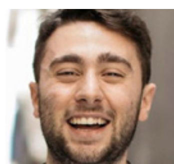
Stefano Miozzo
Al Borgo 1964
(Cerea)



Graziano Monogrammi
La Divina Pizza
(Firenze)



Gennaro Nasti
Bijou
(Parigi)



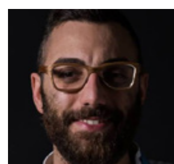
Ciro Oliva
Concettina ai Tre Santi
(Napoli)



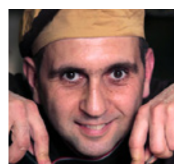
Simone Padoan
I Tigli
(San Bonifacio)



Renato Pancini
Pizzeria Al Fogher
(Arezzo)



Antonio Pappalardo
La Cascina dei Sapori
(Rezzato)



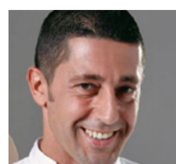
Luciano Passeri
Foconè
(Sambuceto)



Franco Pepe
Pizzeria Pepe in Grani
(Caiazzo)



Giuseppe Pignalosa
Le Parùle
(Ercolano)



Ciro Salvo
Pizzeria 50 Kalò
(Napoli)



Francesco e Salvatore Salvo
Pizzeria Salvo
(S. Giorgio a Cremano)



Carlo Sammarco
Carlo Sammarco Pizzeria 2.0
(Aversa)



Giovanni Santarpia
Pizzaiolo consulente



Gino Sorbillo
Pizzeria Gino Sorbillo (Napoli)



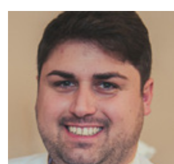
Antonio Starita
Starita a Materdei
(Napoli)



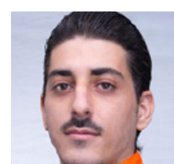
Antonio Troncone
Fresco Caracciolo
(Roma)



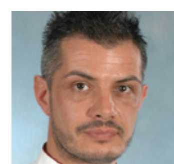
Giuseppe Vesi
Pizza Gourmet
(Napoli)



Diego Vitagliano
10 Diego Vitagliano
(Napoli)



Giuseppe Vitiello
La Loggetta
(Caserta)



Cristian Zaghini
ConsultaPizza



La Fiammante

Sapore autentico
da filiera etica certificata*:
l'eccellenza nasce dalla terra.

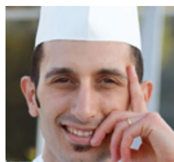




*La Fiammante stringe accordi diretti
con gli agricoltori sulla base di relazioni autentiche
e scelte condivise fin dalla semina, riconosce loro
il giusto compenso in largo anticipo sulla campagna
e promuove buone pratiche a tutela della dignità
del lavoro, della salute e dell'ambiente.

www.lafiammante.it

Pasticceri



Giuseppe Amato
La Pergola
(Roma)



Federico Anzellotti
Presidente Conpait Confederazione pasticceri italiani



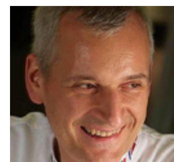
Renato Ardovino
Le Torte di Renato
(Battipaglia)



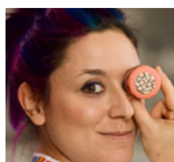
Corrado Assenza
Caffè Sicilia
(Noto)



Antonio Bachour
Master pastry chef



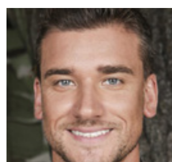
Luigi Biasetto
Pasticceria Biasetto (Padova)



Silvia Federica Boldetti
Pastry consultant



Vetulio Bondi
I Gelati del Bondi
(Firenze)



Damiano Carrara
Carrara Pastries
(Los Angeles)



Guido Castagna
Cioccolateria Guido Castagna
(Giaveno)



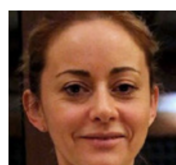
Massimo Chierico
Pasticceria Massimo Chierico
(Roma)



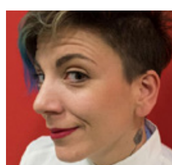
Davide Comaschi
Direttore Chocolate Academy Milano



Sal De Riso
Pasticceria Sal De Riso
(Minori)



Elnava De Rosa
Orangerie CastaDiva Resort
(Blevio)



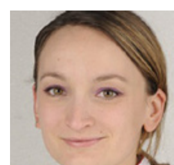
Ida Di Biaggio
Gelateria Cioccolateria Novecento
(Pescara)



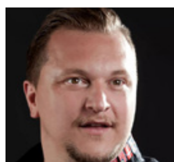
Leonardo Di Carlo
Pastry Concept
(Conegliano)



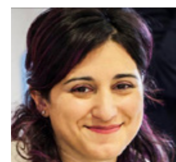
Gino Fabbri
Gino Fabbri Pasticcere
(Bologna)
Presidente AMPI



Giada Farina
Le Torte di Giada
(Brescia)



Emmanuele Forcone
Cast Alimenti
(Brescia)



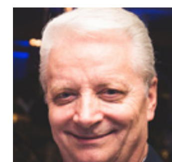
Fabiola Frisa
Pasticceria Franco
(Penne)



Gianluca Fusto
Gianluca Fusto Consulting



Luca Mannori
Pasticceria Mannori
(Prato)



Iginio Massari
Pasticceria Veneto
(Brescia)



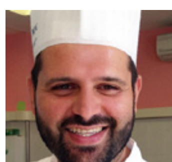
Antonio Montalto
Technical advisor patisserie Puratos Italia



Luca Montersino
L'Accademia di Luca Montersino
(Alba)



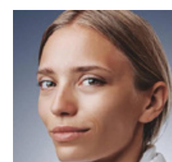
Santi Palazzolo
Pasticceria Palazzolo
(Cinisi)



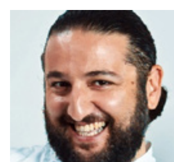
Armando Palmieri
Open Pastry Kitchen
(Senago)



Alfonso Pepe
Pepe Pasticceria
(Sant'Egidio del Monte Albino)



Isabella Potì
Bros' Restaurant
(Lecce)
Il Ristorante degli Chef



Roberto Rinaldini
Rinaldini Pastry
(Rimini)



Paolo Sacchetti
Pasticceria Caffè Nuovo Mondo
(Prato)



Maurizio Santin
Antico Caffè Spinnato (Palermo)



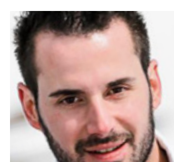
Vincenzo Santoro
Pasticceria Martesana (Milano)



Alessandro Servida
Alessandro Servida Pasticceria
(Pantigliate)



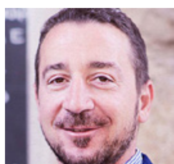
Francesca Speranza
Sugar Artist



Andrea Tortora
St. Hubertus (San Cassiano in Badia)



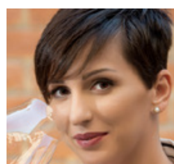
Vanni Berna
Sommelier
Le cantine dei dogi
(Mirano)



Luca Boccoli
Sommelier *Il vino al bicchiere di Luca Boccoli* (Roma)



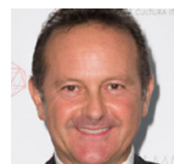
Silvia Brunello
Sommelier
Quercus (Bassano del Grappa)



Anna Cardin
Sommelier
Belmond Hotel Cipriani (Venezia)



Giancarlo Carniani
General manager
Villa Olmi
(Firenze)



Francesco Cerea
Coordinatore eventi *Da Vittorio*
(Brusaporto)



Paolo Ciaramitaro
Operational general manager
Miramare The Palace (Sanremo)



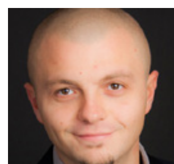
Gabriella Cicero
Maitre
Duomo
(Ragusa)



Sandra Ciciriello
Maitre sommelier
142 Restaurant
(Milano)



Alessandro D'Andrea
Presidente Ada
Hotel Senato
(Milano)



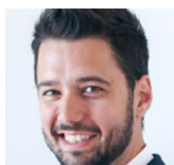
Vincenzo Donatiello
Sommelier
Piazza Duomo
(Alba)



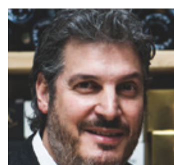
Luca Finardi
General manager
Mandarin Oriental
(Milano)



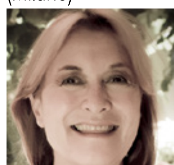
Filippo Franchini
Sommelier
Vicepresidente Fisar



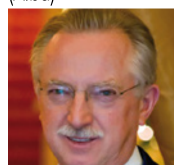
Andrea Galanti
Sommelier
Gastronomia Galanti (Firenze)



Federico Graziani
Sommelier
e produttore
Federico Graziani Soc. Agr.



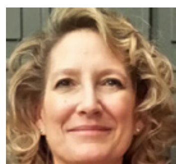
Livia Iaccarino
Direttore
Don Alfonso 1890
(Sant'Agata dei Due Golfi)



Ezio Indiani
Presidente Italia EHMA
General manager
Principe di Savoia
(Milano)



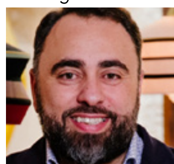
Vito Intini
Sommelier
Presidente
Onav



Gigliola Lombardi
Direttore
Starhotels Echo, Anderson, Ritz



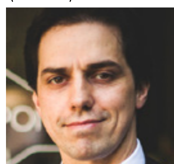
Gabriella Cicero
Oste
Enoteca La Mascerata
(Venezia)



Antonello Magistà
Sommelier e titolare
Pashà
(Conversano)



Antonello Maietta
Sommelier
Presidente Ais



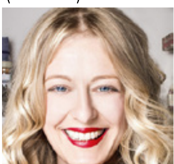
Oscar Mazzoleni
Sommelier e titolare
Al Carroponte
(Bergamo)



Irina Mihailenko
Maitre e sommelier
Tola Rasa
(Padova)



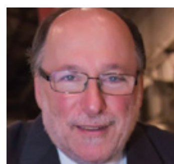
Alberto Piras
Sommelier *Il Luogo di Aimo e Nadia*
(Milano)



Ramona Ragaini
Sommelier
Ristorante Andreina
(Loreto)



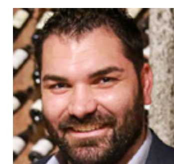
Marco Reitano
Presidente
Noi di Sala
Sommelier
La Pergola (Roma)



Massimo Rossi
Sommelier
Belvedere
(Monte San Savino)



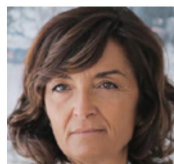
Alessandro Scorsone
Gran maestro di cerimonie
Palazzo Chigi (Roma)



Alberto Tasinato
Sommelier e titolare
L'Alchimia Ristorante & Lounge (Milano)



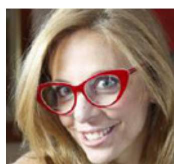
Massimo Tortora
Sommelier e titolare
La Cantina di Massimo (Livorno)



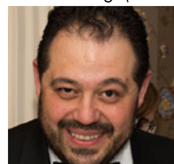
Catia Uliassi
Direttore
Uliassi
(Senigallia)



Simone Vergamini
Wine & food consultant



Adua Villa
Sommelier
e scrittrice



Luca Vissani
Restaurant manager
Casa Vissani
(Baschi)



Matteo Zappile
Restaurant manager
Il Pagliaccio
(Roma)



Flavio Angiolillo
Mag Cafè
(Milano)



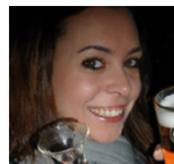
Renzo Bussi
Brand ambassador Distillerie Saint Roch



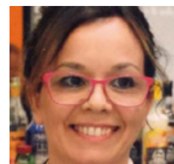
Ruggiero Carella
Café Réal
(Barletta)



Tommaso Cecca
Camparino in Galleria
(Milano)



Debora Cicero
Cabau S'Argamassa Villas
(Ibiza)



Irene Deiara
Dinus Cocktail Wine Bar
(Arnad)



Giovanni Dispinzeri
Giangi Bar
(Santhià)



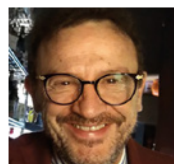
Marvin Dondossola
Diageo



Francesco Drago
Riva Club Bari
(Bari)



Flavio Esposito
Boutique 12
(Milano)



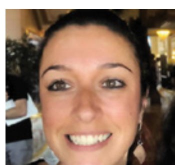
Ezio Falconi
Arimo American Champagne Bar
(Treviglio)



Cinzia Ferro
Estremadura Cafè
(Verbania)



Michele Ferruccio
Sheket
(Roma)



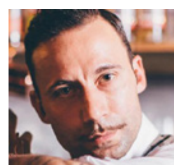
Ilaria Fondi
Grand Hotel Tremezzo
(Tremezzo)



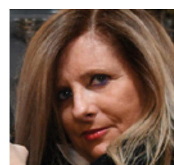
Gian Nicola Libardi
Tatikakeya
(Calceranica al lago)



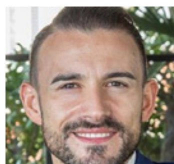
Thomas Martini
Harry's Bar
(Firenze)



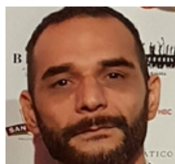
Gabriele Menini
Ferro Beverage&Co
(Castelfranco Veneto)



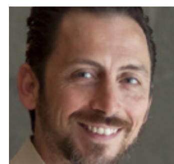
Marina Milan
RememBeer brew pub & more
(Pinerolo)



Guglielmo Miriello
Ceresio 7 Pools & Restaurant
(Milano)



Joy Napolitano
The Barber Shop
(Roma)



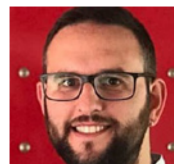
Edoardo Nono
Rita & Cocktails
(Milano)



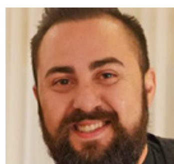
Christian Olivari
Gentlemen's Cafè
(Arluno)



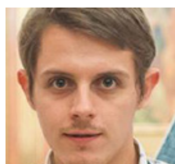
Mattia Pastori
Non solo Cocktails



Marcello Pelucchi
Vittoria Caffè
(Finale Ligure)



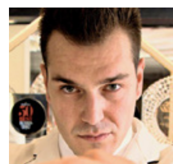
Rama Redzepi
Grand Hotel Fasano
(Salò)



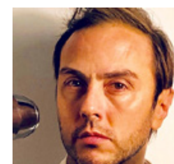
Christopher Rovella
Compagnia dei Caraibi
(Novi Ligure)



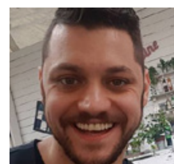
Emilio Sabbatini
Formazione e consulenza settore bar



Cristian Silenzi
American Bar, Savoy Hotel
(Londra)



Alex Siliberto
Dì Wine Firenze



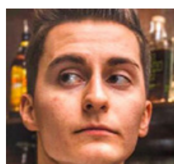
Simone Stacchini
Casa Fantini Lake Time
(Pella)



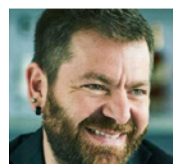
Enzo Tana
Fuga
(Aversa)



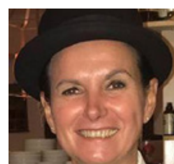
Diego Tarantino
FBS Flair Bartender's School
(Roma)



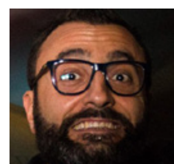
Michael Tommasi
The Soda Jerk
(Verona)



Mirko Turconi
Piano35 Lounge Bar
(Torino)



Vanessa Veronese
Cappa Cafè
(Verona)



Andrea Villa
M 10 Cafè
(Lesmo)

Valorizza il tuo menù con il caffè

à la carte

il Caffelier
caffè del Caravaggio



Caro ristoratore,
Caffè del Caravaggio è lieto di presentarle **il Caffelier**, l'**esperto del caffè** che ha creato un **sistema innovativo** per ottenere facilmente un caffè di qualità superiore. Il Caffelier ha selezionato le **migliori monorigini del mondo** ideando la **Carta del Caffè** per guidare i clienti nella scelta e rendere il fine pasto un'esperienza sensoriale unica.
Con il Caffè del Caravaggio valorizzi il tuo menù con **il caffè à la carte.**

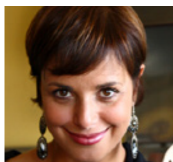


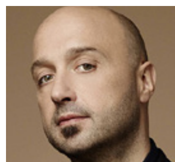


N. Verde: 800 718 787
www.caffedelcaravaggio.it

caffè del
Caravaggio

Opinion Leader


Francesca Barberini
Conduttrice
Cuochi e dintorni
(Alice Tv)


Joe Bastianich
Giudice
MasterChef Italia
(Sky Uno)

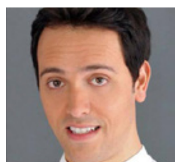

Marco Bianchi
Conduttore
La mia cucina delle emozioni
(Food Network)

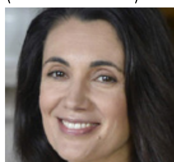

Valentina Boccia
Food blogger
Ho voglia di dolce


Alessandro Borghese
Conduttore
4 Ristoranti
(Sky Uno)


Gian Marco Centinaio
Ministro delle Politiche agricole e del Turismo


Valeria Ciccotti
Food blogger
Vale Cucina e Fantasia


Alessandro Circiello
Cuoco in programmi Rai
Dirigente Fic


Csaba Dalla Zorza
Giudice
Cortesie per gli ospiti (Real Time)


Nerina Di Nunzio
Direttore *IED Roma* e fondatrice
Food Confidential


Roberta Garibaldi
Docente universitario
Esperta di turismo enogastronomico


Max Giusti
Conduttore
C'è posto per 30?
(Canale Nove)


Bianca Guaccero
Conduttrice
Detto Fatto
(Rai 2)


Elisa Isoardi
Conduttrice
La Prova del Cuoco
(Rai 1)

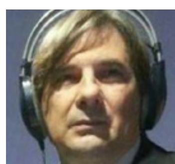

Carla Latini
Il Retrocucina di Carla Latini, blog e trasmissione radio


Chiara Maci
Food blogger
chiaramaci.com


Marina Malvezzi
Blogger
Mangiarebene.com


Marcello Masi
Giornalista e conduttore
Linea Verde Life
(Rai 1)


Paolo Massobrio
Giornalista e critico gastronomico
ilGolosario


Giorgio Menna
Giornalista
presidente
Associazione Enogà


Gigi Padovani
Giornalista, scrittore e gastronomo


Enrica Panariello
Food blogger
Chiarapassion

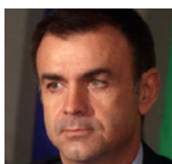

Benedetta Parodi
Conduttrice
Bake Off Italia
(Real Time)


Anna Maria Pellegrino
Presidente AIFB
Associazione italiana food blogger


Sonia Peronaci
Food blogger
soniaperonaci.it


Carlo Petrini
Fondatore
Slow Food


Luciano Pignataro
Giornalista e blogger
Il Mattino
lucianopignataro.it


Ettore Prandini
Presidente nazionale
Coldiretti


Federico Quaranta
Conduttore
Linea Verde
(Rai 1)

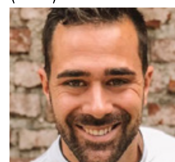

Edoardo Raspelli
Giornalista e conduttore
Melaverde
(Canale 5)


Benedetta Rossi
Food blogger
Fatto in casa da Benedetta


Simone Rugiati
Conduttore tv
Cuochi e Fiamme (La7)
Codice Rugiati (AliceTv)


Anna Scafuri
Giornalista Tg1
(Rai 1)
scrittrice


Raffaele Trovato
Fondatore e direttore generale IFSE


Roberto Valbuzzi
Giudice
Cortesie per gli ospiti (Real Time)


Valerio M. Visintin
Giornalista e critico gastronomico
Corriere della sera

Tomato+
l'unica serra a misura di chef.





Tomato+ è l'innovativa serra per ristoranti per coltivare in modo semplice e naturale germogli, erbe e verdure di altissima qualità. Grazie alla coltura idroponica (senza terra) e alle comode cialde con le sementi, è molto facile da utilizzare. Numerosi chef la stanno già usando per i tanti vantaggi sulla qualità delle colture e per la riduzione degli sprechi e dei costi.

Puoi acquistarla, **noleggiarla** a partire da **89,70 €/mese***, o averla in **comodato** a partire da **225 €/mese****.

Per maggiori informazioni scrivi a: **info@tomatopiu.com** o chiamaci al numero **030 25 01 314.**

(*) Noleggio operativo gestito da Grenke Locazione Srl, con rata mensile per 60 mesi, completamente deducibile. TAEG: 1,824%.

(**) Contratto di comodato e fornitura in esclusiva delle cialde con le sementi, durata 20 mesi. Deposito cauzionale di 399,00 €, restituito a fine comodato.

tomato+

La serra da interni intelligente



Food&Wine

Esempio virtuoso di unità di tutta la filiera agroalimentare

La manifestazione fiorentina svoltasi ai primi di dicembre è l'**esempio concreto di come produttori, ristoratori, cuochi e sommelier possono collaborare e integrarsi** per **fare squadra** e **promuovere il Made in Italy a tavola**

di *Alberto Lupini*

L'Italia dei campanili e delle rivalità esasperate sembra spesso prevalere a livello di opinione pubblica, dando un'immagine del Paese stereotipata e inguardabile. Se poi aggiungiamo gli scontri delle tifoserie calcistiche si può ben capire perché c'è il luogo comune che gli italiani non saprebbero fare squadra. Ma per fortuna non ci sono solo risse od ostilità preconcette nella realtà di tutti i giorni. Al di là dei primati nella solidarietà e nel volontariato, persino l'autonomismo del nord ha da tempo ceduto il passo ad una visione più nazionale nelle politiche della Lega del "capitano" Salvini. E già questo non è poco, anche se magari è solo strumentale per conquistare nuovi voti. Se il nostro resta un Paese che vive costantemente nella divisione e nel distinguo fra amici e nemici, con l'amplificazione che il web oggi assicura ad ogni campagna "contro" qualcosa o qualcuno, qualcosa di positivo sta però avvenendo almeno a livello di componenti importanti di quella che veniva definita la società civile.

A fare cadere steccati che un tempo sembravano invalicabili, è in particolare il mondo dell'agroalimentare che sta tentando in qualche modo di supplire alle carenze di una politica che continua ad ondeggiare fra ostilità preconcette, luoghi comuni e parole d'ordine che mirano solo a denigrare gli avversari (governo od opposizione poco importa). Di fronte alle sfide sem-

pre più forti sui mercati internazionali, e alla necessità di rafforzare un sistema che non può più permettersi di vivere come “separati in casa”, consorzi, aziende e associazioni stanno progressivamente abbandonando contrapposizioni o atteggiamenti di differenziazione che hanno fatto il loro tempo. Certo non siamo ancora alla nascita di iniziative nazionali come la francese Sopexa per vendere i nostri prodotti in tutto il mondo, ma ci sono molte novità che potrebbero favorire anche questa evoluzione. A partire da un reale interesse da parte delle istituzioni.

Ci sono due esempi positivi da segnalare. Uno riguarda i consorzi di tutela e promozione che per dare più valore alla qualità e al territorio che stanno alla base delle singole denominazioni (dai formaggi al vino) si muoveranno d’ora in avanti in modo più unitario tenendo conto di tutte le filiere.

E se i prodotti potranno essere meglio rappresentati, in Italia e nel mondo, c’è anche chi si sta impegnando per farlo in modo coordinato, superando le divisioni di categoria esistenti fino a poco tempo fa. È il caso della collaborazione in Toscana fra produttori, ristoratori, cuochi e sommelier (di fatto Coldiretti, Fipe-Confcommercio, Fic e Ais). Il momento pubblico è la manifestazione fiorentina dei giorni scorsi Food&Wine in Progress, ma alla base c’è una stretta integrazione tutti i giorni nelle diverse realtà della filiera.

Un modello a cui da sempre Italia a Tavola guarda con interesse e a cui spinge con convinzione e che ora, grazie a un reale cambio di mentalità, può diventare in breve tempo patrimonio di tutto il Paese. Un’opportunità da non perdere e su cui invitiamo ad investire con decisione anche le istituzioni, ministero delle Politiche agricole e Turismo e Regioni in primis. cod 58477







foto del servizio Nicola Impallomeni

Le stelle contano

Ma la Michelin non rispecchia la realtà



di *Alberto Lupini*

Ottenere una stella è certo un traguardo ambizioso per un cuoco. E a maggior ragione lo è per il ristorante che è chi la riceve formalmente. Si tratta del riconoscimento oggettivamente più importante, che ha un valore a livello internazionale. Ma il fatto che contino, non significa che le stelle siano il metro di giudizio per capire se una cucina è valida o meno. Anzi.

Accettato che chi è stellato è certamente di un buon livello, ci sono tanti altri cuochi che sono almeno all'altezza di chi è beneficiato dalla "rossa", anche se la guida francese non li riconosce. E a maggior ragione ciò vale per l'Italia dove la Cucina ha da sempre un ruolo ed un peso nella Cultura del Paese, tanto che ne identifica quello stile di vita oggi apprezzato e ricercato in tutto il mondo, almeno alla pari coi brand della moda e del design, e con l'arte e l'ambiente. Ed è proprio l'importanza che ha la Tavola per l'Italia, con tutta la filiera agroalimentare che ne sta alla base, che rende ormai non più credibili le graduatorie stilate dai soliti sciovinisti d'Oltralpe. Che una guida francese valorizzi come primaria la sua Cucina nazionale, ci sta. Ma è inaccettabile che oggi ci sia così tanta differenza rispetto all'Italia. Non vogliamo aprire l'ennesima polemica provinciale, ma non si può non sorridere, con un po' di ironia, sul fatto che la Germania abbia più tristellati dell'Italia o che i francesi ne abbiano addirittura il triplo. Per non parlare del Giappone.

Ma anche a voler essere cauti, non si può non rilevare come in Francia ci siano locali con una stella che sono poco più di bistrot o con cucine che i Nas farebbero chiudere subito se fossero in Italia. Come non si può non ricordare che in Giappone molte stelle sono assegnate a sushi-bar che non hanno nemmeno tavoli a sedere o servizio di sala. Tutto sarebbe anche giustificabile se la Michelin accettasse di valutare con onestà la situazione e assegnasse delle stelle anche alle pizzerie. Ma la pizza è bannata dalla Michelin perché se aprisse quel fronte (che in realtà a Hong Kong è stato infranto con la stella a una pizzeria italiana) il primato francese nel numero di locali stellato sarebbe spazzato via in poco tempo. Se già non è uno specchio della realtà il fatto che in Italia ci siano solo 10 locali con 3 stelle (dovrebbero essere almeno il doppio), diventa un'autentica distorsione la penalizzazione di tutti i locali che hanno un forno, e che magari alle pizze abbinano anche piatti di alta cucina.

L'edizione 2019 poteva essere quella in cui la Michelin cercava di recuperare credibilità e fiducia. Ha invece scelto ancora una volta la strada della chiusura pregiudiziale e ora non le resta che proseguire su quella delle marchette, con le sue iniziative commerciali sul web dei locali che pagano per essere promossi. Alla faccia di una guida che pure potrebbe essere davvero il punto di riferimento più serio a livello internazionale.

cod 58274

TRENTINO

TRENTODOC
Bollicine di Montagna



I 52 produttori di Trentodoc Abate Nero • Accademia del Vino Cadelaghet • Agraria Riva del Garda • Altemasi • Balter • Bellaveder • Bolognani • Borgo dei Posseri • Cantina Aldeno • Cantina d'Isera • Cantina Mori Colli Zugna • Cantina Romanese • Cantina Roverè della Luna Aichholz • Cantina Sociale di Trento • Cantina Toblino • Cantine Ferrari • Cantine Monfort • Cembra cantina di montagna • Cenci • Cesarini Sforza Spumanti • Conti Bossi Fedrigotti • Conti Wallenburg • de Tarczal • Endrizzi • Etyssa • Fondazione Edmund Mach • Gaierhof • Letrari • Madonna delle Vittorie • Marco Tonini • Mas dei Chini • Maso Martis • Maso Nero • Maso Poli • Metius • Mittestainer • Moser • Pedrotti Spumanti • Pisoni F.lli • Pravis • Ress • Revì • Rotaliana Cantina in Mezzolombardo • Rotari • San Michael • Simoncelli Armando • Tenuta Maso Corno • Terre del Lagorai • Viticoltori in Avio • Vivallis • Zanotelli Elio & F.lli • Zeni Giorgio

trentodoc.com



Nicolò Pettenati, Giuseppe Caputo e Simone Posteraro

Sapori, colori e contrasti La cucina di Simone Posteraro

Da Rita sul Mincio, a Volta Mantovana (Mn), l'ospitalità è un concetto interpretato in modo esteso. Non solo un servizio di ristorazione modello, ma da giugno a settembre è attiva anche una piscina. Per gli ospiti della struttura il noleggio biciclette per godere della campagna mantovana in riva al fiume è un servizio in più molto apprezzato.



Ma è la cucina, da queste parti, a interpretare da sempre un ruolo da protagonista, una decisa leva di marketing per la ristorazione e un polo di attrazione per la clientela. E Da Rita sul Mincio la gastronomia ha il suo peso.

Ai fornelli **Simone Posteraro**, cuoco schivo se lontano dalla sua brigata, ma determinato quando sforna piatti uno dopo l'altro per soddisfare la domanda della sala. «La passione per la cucina - ricorda lo chef - si è sviluppata osservando la mamma. Così, seguendo questo istinto, ho deciso di frequentare una scuola professionale e investire sul mio futuro». Dai 14 ai 16 anni Simone impara i fondamentali del mestiere anche sul campo, prima in un ristorante della zona, poi in un locale di alto livello, all'Aquila Nigra di Mantova, «dove Vera Caffini mi ha insegnato davvero a lavorare», racconta. Negli anni successivi affina l'arte della cucina in diversi locali della provincia.

Maturando, trova uno sbocco naturale in Da Rita sul Mincio con il suo turnover di coperti. «Qui - spiega Simone - amo elaborare ogni tipo di ricetta, ma se proprio devo indicare una tipologia ho un debole per i risotti. In particolare quello con la zucca mantovana». Ed ecco che il legame con il territorio si fa sentire con tutta la sua intensità. «Il Risotto alla zucca, amaretti e riduzione di Porto - precisa lo chef - è tra i piatti che mi danno maggiore soddisfazione. Adoro i contrasti, come quelli conferiti dal dolce della zucca, dall'anima croccante dell'amaretto e da quella alcolica del Porto».

La carta del ristorante è un inno ai sapori. Ecco allora il Fagottino di pasta fillo ripieno di zucca con fonduta di taleggio e prosciutto crudo croccante, i Ravioli

ripieni di lavarello con aglio, olio, peperoncino e prezzemolo, la Coppa di maialino da latte con patate arrosto, l'Involtino panato di pesce spatola siciliano al forno con carciofi spadellati e la Frittura mista di mare con verdure in crosta di grano.

«Mi piace proporre una gastronomia mediterranea - sottolinea Simone - ricca di sapori e colori e con abbondanza di pesce, che qui è sempre molto apprezzato. E non solo quello di acqua dolce. Per la mia linea di cucina le materie prime si rivelano quindi fondamentali sia per realizzare piatti della tradizione locale, come quelli a base di luccio o zucca, sia per quelli di altre culture. Per realizzare ricette ad ampio raggio i prodotti della gamma Debic si rivelano un supporto importante in fase di preparazione. Assicurano struttura morbida e omogenea, facilità nel montaggio, ottima tenuta e sapore pieno».

Vantaggi di sostanza per il professionista, che può contare su una gamma articolata di panna, burro e basi per dessert. Soluzioni dedicate per ogni tipo di declinazione gastronomica. Debic, va ricordato, gestisce l'intera filiera, dalla produzione del latte fino al prodotto finito. «Un alleato indispensabile - conclude Simone Posteraro - per chi come noi esercita una professione impegnativa che richiede la massima attenzione per soddisfare sempre le esigenze della clientela. Un lavoro di sacrificio, ma anche di enorme soddisfazione, davvero gratificante».

Per la video intervista a Simone Posteraro e la galleria fotografica cerca su www.italiaatavola.net il codice articolo cod 58503

Quarta e ultima tappa del viaggio sul territorio nazionale, a tu per tu con ristoratori che hanno scelto la qualità dei prodotti Debic e che presentano ciascuno una ricetta, per comporre alla fine un menu completo di 4 portate





Coppa di maialino da latte laccata al miele

Ingredienti (per 4 persone): 600 g di coppa di maialino da latte, miele di acacia q.b., 2 cipolle rosse di Tropea, 120 g di zucca, 100 g di Taleggio Dop, 300 cl di **Végétop Debic**, olio evo, brodo vegetale q.b., sale e pepe q.b.

Preparazione: condire la coppa del maialino con sale e pepe, confezionare sottovuoto e cuocere a 68°C per 12 ore nel Roner o nel forno a vapore. Finita la cottura raffreddare in abbattitore. Rosolare e porzionare la coppa a cubotti, in seguito laccare la cotenna con il miele e mettere in forno per 8 minuti a 200°C.

Per la salsa alle cipolle: mondare e tagliare le cipolle, cuocere in padella con brodo vegetale e aggiungere **Végétop Debic**, frullare il tutto.

Per la salsa di zucca: ripetere lo stesso procedimento per la salsa di zucca mettendola al posto delle cipolle.

Per la fonduta di taleggio: mettere in una casseruola il taleggio con **Végétop Debic**, cuocere a fuoco basso.

Presentazione: impiattare le tre salse in un piatto e adagiarvi sopra i cubotti di coppa laccati.

SOTTO LA TOQUE: SCHIETTO, NOSTRANO, SENSIBILE

Abbiamo sollevato il cappello a Stefano Ciotti



di Carla Latini



foto: Giovanni Mastropasqua

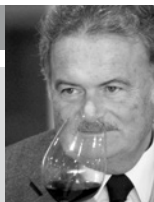
Occhi brillanti e vivaci, gli stessi della sua adolescenza quando, per fiduciosa concessione della mamma, gli viene permesso di frequentare il bar di Montefiore Conca (Rn). È incantato dai racconti di cucina di Tiziano Rossetti che già segue il Maestro Marchesi e ne parla con grande ammirazione. **Stefano Ciotti**, oggi delegato Euro-Toques per le Marche, vive in una famiglia dove il buon cibo è quasi sottinteso, tanto la mamma sa far bene da mangiare. Le parole di Rossetti gli indicano la strada e si iscrive all'alberghiero.

Il ragazzino innamorato delle tradizioni di casa e di come saperle trasformare fa le sue esperienze. Al Casale a Riccione da Mariella, al Des Bains con Gino Angelini. Con Vincenzo Cammerucci, da Don Alfonso. L'esperienza al Carducci 76 a Cattolica dura 9 anni. Gli esperti e i buongustai si accorgono di lui. Il suo nome e la sua fama crescono.

Oggi una stella brilla sul Nostrano, di fronte brilla il mare e lui abita a pochi passi. Gli chiedo di definirmi la sua cucina in una parola. Schietta. Ciotti dà ai suoi piatti l'impronta riconoscibile del ricordo e della tradizione. Lo fa passando per strade non convenzionali che rendono leggero e contemporaneo l'approccio gustativo. Se volete provare emozioni vere che vi arrivano fin nel profondo, Stefano Ciotti ha la chiave magica per aprire il vostro cuore. Con note di colori e sapori sapienti saprà portarvi indietro o avanti nel vostro tempo vissuto e che verrà. cod 58462

Da bambino cosa sognavi di diventare?	Un pianista
Il primo sapore che ti ricordi.	La cipolla al gratin cotta nel forno a legna e stufata piano piano
Qual è il senso più importante?	L'olfatto
Il piatto più difficile che tu abbia mai realizzato.	Un guazzetto di triglie con fagioli cannellini: era la prima volta che cucinavo a casa, mio babbo disse «l'è bon!»
Come hai speso il primo stipendio?	Una Vespa 50 Special
Quali sono i piatti da provare assolutamente?	Il pane cunzato, lo street food del Queens e i fagottelli di Heinz Beck
Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?	La marmellata fatta in casa, la adoro sul pane con il burro per colazione
Qual è il tuo cibo consolatorio?	Parmigiano Reggiano a qualsiasi ora della giornata
Che rapporto hai con le tecnologie?	Mi mettono in crisi
All'Inferno ti obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?	Il salmone
Chi inviteresti alla cena dei tuoi sogni?	Belen Rodriguez
Quale quadro o artista rappresenta meglio la tua cucina?	La Vucciria di Renato Guttuso
Se la tua cucina fosse una canzone quale sarebbe?	Mi piacerebbe che ogni mio piatto fosse una canzone di Pino Daniele

IL COMMENTO



di Roberto Vitali

Tuteliamo il territorio per promuovere il turismo

Eccoci alla vigilia di un nuovo anno, assillati da problemi vecchi, vecchissimi. Li conosciamo bene, ma a Roma le cose da fare rimbalzano mille volte tra maggioranza e opposizione e i tempi della democrazia sono lunghi. Le riforme forti tardano ad arrivare. Il mondo della ricettività e della ristorazione cerca di fare del suo meglio. Le ore di lavoro non si contano, schiere di cuochi, direttori di sala, camerieri e receptionist sono al loro posto con dedizione e costanza. L'Italia - a dispetto dei rapporti non sempre idilliaci con Bruxelles - resta al centro dell'attenzione del mondo per il patrimonio naturale, storico e artistico.

L'accoglienza è la nostra missione nazionale. Ma come possiamo accogliere al meglio se roviniamo i paesaggi, inquiniamo la terra, le strade sono malridotte, i trasporti non funzionano, la sicurezza non c'è?

Qualcosa si sta muovendo e gli scandali aiutano ad uscire dal tunnel. Si punti più decisamente alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, storico-artistico ed enogastronomico, ricchezza immensa grazie alla quale il turismo può e deve diventare la prima industria dell'Italia. Si fermi lo sviluppo urbanistico insensato e si salvi il verde rimasto, per una migliore qualità dell'aria e della vita. Si costruiscano al più presto le infrastrutture necessarie ad un Paese civile e moderno. I ladri e gli imbroglioni, anche fossero in Parlamento, siano puniti con giustizia e severità. La lotta alle mafie venga intensificata. cod 58594

GASTROSOFIA

Una ciotola salverà il mondo

Molte volte ho scritto dei trend che caratterizzano ormai da anni il mondo della ristorazione, dal fast food allo slow food, passando per vegani, carnivori, all you can eat, ecc. Ma non avrei mai pensato che la ciotola - sì, avete capito bene, la vecchia e cara ciotola - avrebbe riconquistato le tavole di mezzo mondo. Tutto nasce in India, dove nei locali più trendy di Mumbai è riapparsa la Buddha Bowl, una ciotola che è diventata l'emblema del comfort food e che ora sta spopolando anche in Usa e Nord Europa, tanto che la famosa chef e scrittrice Nigella Lawson ne ha tessuto le lodi nel suo libro "Simply Nigella. Il piacere del cibo", dove nel capitolo "Il cibo che conforta" la definisce «un antidoto alle delusioni della vita».

La professoressa americana Helen Zoe Veit, esperta di storia del cibo, scrive che la Buddha Bowl sostituirà i piatti nelle mise en place dei ristoranti: «È fotogenica, ideale per unire una varietà di alimenti colorati e incarna un approccio molto più casual al cibo». Insomma, per americani ed europei la ciotola rappresenta una sorta di novità a tavola, anche se ha circa 6mila anni di storia.

Non si sa perché la si chiami Buddha Bowl, forse deve il suo nome alla forma della pancia del Buddha. E da noi? In Italia alcune aziende alimentari che riforniscono la Gdo hanno già fiutato il business e hanno creato le "ciotole del benessere"; qualche locale copiando un po' dalla tradizione orientale ha cominciato ad usarle per comporre piatti veloci per il pranzo; infine qualche chef/dietologo/medico ha fatto degli esperimenti di ciotola colorata abbinando calorie e fattori nutrizionali.



di Guerrino Di Benedetto

Ma ricordo a tutti che la ciotola appartiene alla nostra cultura da secoli. In Friuli i contadini vi servivano la jota, in Toscana il caciucco e tante varietà di minestre. Forse a parte i colori della moderna cucina "fusion", sarebbe bello che qualche cuoco tornasse ad usarla per servire qualche vecchia zuppa calda che con l'arrivo dell'inverno sarebbe l'ideale. Sì, perché la ciotola serviva anche a scaldare le mani e magari oggi potrebbe scaldare anche i nostri cuori.

cod 58724



Antonio Caputo, Angelo Tantucci, Mario Verdicchio, Simone Pizzo

Mario Verdicchio trionfa a Elementi, il contest su pizza e impasto

Giunto alla **terza edizione**, "**Elementi, i volti dell'impasto**" è la manifestazione itinerante **ideata da Molino Vigevano** che quest'anno ha toccato Napoli, Roma e Milano mettendo alla prova i **giovani pizzaioli in gara**



Fabrizio Lo Conte

Sfide molto impegnative che hanno visto i pizzaioli cimentarsi nella prova sugli impasti crudi, dei quali hanno dovuto riconoscere la forza della farina usata, le ore di lievitazione e l'idratazione, e un blind taste test per individuare il tipo di impasto, di latticini e pomodori usati. La terza e ultima tappa dell'iniziativa, che ha avuto come media partner Italia a Tavola, si è svolta a Milano il 12 novembre presso FeelingFood, dove i 9 finalisti della competizione si sono cimentati con l'ultima fatica: creare la perfetta pizza gourmet, bilanciando i sapori degli ingredienti da loro scelti con quelli selezionati dalla giuria composta dal pizzaiolo Matteo Aloe, dal cuoco Matteo Monti e dai giornalisti Enzo Vizzari, Roberta Abate e Niccolò Vecchia.

Tecnica, uso sapiente delle materie prime e creatività sono stati gli "ingredienti" che hanno decretato il successo di Mario Verdicchio, 24 anni, eletto il miglior pizzaiolo professionista d'Italia 2018. Originario di San Felice a Cancello nel casertano, volto e mani della pizzeria Reginella di Caserta, è riuscito a coniugare tradizione e creatività, armonizzando il sapore dolce dei pomodorini gialli con il gusto deciso della pancetta Giovanna e del formaggio Montasio. A convincere la giuria sono state anche la con-

sistenza della pasta e la presentazione della pizza, sormontata da granella di mandorle tostate e chicchi di melograno freschi aggiunti fuori cottura.



Verdicchio si è aggiudicato una fornitura di farine Molino Vigevano, di prodotti Finagricola e una consulenza gratuita per un valore complessivo di 1.250 euro. Alle sue spalle sul podio Angelo Tantucci della pizzeria Il Capriccio di Monsano (An) e Simone Pizzo de Il Fante di Fiori di Verona. Nel corso della serata è stato assegnato anche il premio "La cottura perfetta", promosso da Moretti Forni e conferito al pizzaiolo la cui creazione si è distinta per cottura omogenea, doratura in superfice e assenza di bruciatura. A vincerlo è stato Antonio Caputo della pizzeria Cocciuto di Milano, che sarà invitato a uno dei workshop di Moretti Lab.

"L'obiettivo di Elementi è promuovere una cultura d'eccellenza della pizza. Siamo entusiasti di vedere crescere questa iniziativa e, soprattutto, di essere testimoni di una sensibilità sempre maggiore verso qualità delle materie prime e tecnica"

Fabrizio Lo Conte

«L'obiettivo di Elementi - ha dichiarato **Fabrizio Lo Conte**, amministratore delegato di Molino Vigevano - è promuovere una cultura d'eccellenza della pizza. Siamo entusiasti di vedere crescere questa iniziativa e, soprattutto, di essere testimoni di una sensibilità sempre maggiore verso qualità delle materie prime e tecnica sia da parte dei consumatori sia dei pizzaioli».

Alla realizzazione dell'evento hanno collaborano Così Com'è, marchio specializzato in pomodorini freschi nato dall'esperienza di Finagricola, Latticini Orchidea, tra i più antichi operatori nell'ambito delle eccellenze casearie campane, Joyful, moderna linea di vini mossi di delicata effervescenza e fraganza, Moretti Forni, leader nella produzione di forni statici per pizzeria, pasticceria e piccola panetteria. I nove finalisti, in ordine alfabetico, erano: Antonio Caputo, Cocciuto (Milano); Luciano Colangelo, Fashion Cafè (Melfi, Pz); Modestino Della Pia, Pink Panther (Mercogliano, Av); Simone Pizzo, Il Fante di Fiori (Verona); Giuseppe Riontino, Canneto Beach (Margherita di Savoia, Bt); Thomas Sparacio, Duca 26 (Civitanova Marche, Mc); Pasquale Stabile, 20 Pizza & Delicious (Cava dei Tirreni, Sa); Angelo Tantucci, Il Capriccio (Monsano, An); Mario Verdicchio, Reginella (Ce).

cod 58238

Per informazioni:

www.molinovigevano.com

www.elementitour.com



Sigep
19|23. 01. 2019
Padiglione B5D5
Stand 003

Pizza, evoluzione continua tra qualità, gusto e digeribilità



La **13ª edizione del simposio tecnico sulla pizza italiana contemporanea** è stata un successo.
"**Terra, fermentazioni e cucina**" sono state le **parole-chiave** di **PizzaUp 2018**, presentato con una formula nuova

PizzaUp si è svolto dal 5 al 7 novembre scorsi a Vighizzolo d'Este (Pd) presso la sede di Molino Quaglia, luogo eletto di formazione, condivisione e rete per il pizzaiolo e per chi lavora con lui. Tre intense giornate in cui oltre 100 pizzaioli, ma anche cuochi, agricoltori, tecnici di settore e giornalisti guidati da Chiara Quaglia e Piero Gabrieli (rispettivamente amministratore delegato e direttore marketing) hanno fatto il punto sullo stato dell'arte della Pizza italiana contemporanea, di cui nel 2012 era stato stilato un esemplare Manifesto.

«Cosa è emerso da questo 13° PizzaUp? La pizza - spiega **Piero Gabrieli** - è in continua evoluzione (infatti noi parliamo da sempre di "Pizzeria Dinamica"). Nata come piatto popolare, con le sue infinite declinazioni territoriali, un prezzo contenuto e materie prime spesso di scarsa qualità, negli anni '80-90 divenne un facile mezzo per fare utili dove il pizzaiolo era una figura marginale senza cultura. Con l'avvento negli ultimi anni della "Pizza Gourmet" il consumatore ha imparato a scoprire ingredienti di qualità, che costituiscono i diversi topping creativi, e gli impasti con lievito madre, che risultano più gustosi e digeribili».

«Oggi, su questa realtà, il pizzaiolo studia, affina la tecnica e riesce anche a fare cassetto. Il futuro della pizza, quindi l'obiettivo finale, è la qualità in cucina, ovvero fare la vera pizza, quella base, con farine naturali, lievito madre e ingredienti freschi. Ad esempio una Margherita fatta con grano evolutivo - conclude Gabrieli - ne diventa l'esemplificazione più chiara».

I temi di questa 13ª edizione di PizzaUp sono stati trasversali: dalle interazioni tra condizioni climatiche e tecniche di coltivazione dei cereali (con interventi specifici di Salvatore Ceccarelli e dell'agricoltore Giuseppe Li Rosi sui grani evolutivi), alla tecnica di molitura, alle trasformazioni indotte dalla fermentazione degli impasti per arrivare ad una visione più completa di come la pizza interpreta i benefici della Dieta mediterranea attraverso le sue varianti territoriali, con laboratori altrettanto illuminanti tenuti da chef come Oliver Piras, Andrea Mattei, Alessandro Dal Degan, Christian Torsiello, Wicky Priyan, Lionello Cera, Eugenio Boer e il maestro pasticcere Corrado Assenza, perché non bisogna dimenticare come oggi - diversamente da qualche anno fa - sia difficile pensare ad una pizza realizzata senza la conoscenza di tecniche di cucina rispettose degli ingredienti e senza considerare l'utilizzo del lievito madre (con lezioni specifiche tenute da Giulia Miatto e Giovanni Marchetto).

In parallelo con i lavori di PizzaUp, 15 pizzaioli sono stati intervistati, fotografati e filmati in diretta per entrare nel primo Almanacco della Pizza. 15 pizzaioli che hanno saputo applicare coraggiosamente un'idea innovativa nella preparazione degli impasti, che sono stati i primi ad usare ingredienti freschi e di stagione, che hanno messo in evidenza e valorizzato il legame con i contadini e la terra, che hanno ridefinito gli equilibri tra acqua, farina e lievito per rendere gli impasti più leggeri, o ancora che per primi hanno visto per la pizza un futuro di alta cucina.

A loro è dedicato l'Almanacco, perché si possa raccontare questo loro momento di svolta che rappresenta una svolta nell'intero mondo della pizza.

Un luogo di formazione e condivisione

PizzaUp è l'unico simposio tecnico sulla pizza italiana contemporanea. Giunto quest'anno alla 13ª edizione, è ancora una volta palcoscenico di un'avanguardia che traccia nuovi percorsi di esperienze attorno al piatto italiano per antonomasia. Luogo eletto di formazione, condivisione e rete per il pizzaiolo e per chi lavora con lui. PizzaUp riunisce pizzaioli di taglio contemporaneo da tutta Italia e li mette a confronto tra loro e con esponenti del mondo della stampa e della cultura su temi dai risvolti tecnici e sociali.

Il focus del 2018 è sulla relazione tra cultura contadina, fermentazioni spontanee e diversità gastronomiche, per cercare una chiave di lettura di stili alimentari che cambiano sempre più velocemente. cod 58511

Per informazioni: **www.pizzaup.it**





AMPI in visita a Bologna da Fabbri, Elmi e Antoniazzi

La gita che ha preceduto il Simposio - che è stata anche l'occasione per festeggiare i 25 anni dalla fondazione dell'Associazione - è stata raccontata così dal blog "AMPI in gita da" di cui riproponiamo alcuni estratti. I Maestri AMPI sono giunti a Bologna accolti dai padroni di casa: Gino Fabbri, della Pasticceria Gino Fabbri, Francesco Elmi della Pasticceria Regina di Quadri e Marco Antoniazzi del Caffè Zanarini.

I Maestri si sono recati in visita in primo luogo alla Pasticceria Gino Fabbri. La pasticceria con laboratorio a vista offre una varietà ampissima di prodotti, dalla pasticceria classica alla più ricercata ed innovativa, passando per le brioches da colazione con lievito naturale per arrivare alle innumerevoli torte. Nessun dubbio sul fatto che la torta del Giubileo - vincitrice del concorso per la "Torta del Giubileo del 2000" - sia la torta simbolo. Il banco è ricomposto dalle quattro alle sei volte al giorno, per mantenere costante la freschezza dei prodotti e ogni sera si svuota completamente, regalando sorrisi e complimenti allo staff di 18 collaboratori tra cui la moglie e le figlie di Fabbri che sono il motore di questa pasticceria, aperta nel 1982 e rinnovata nel 2003. Oggi è considerata un punto di riferimento nazionale per tutti gli amanti dell'arte bianca.

In occasione del Simposio AMPI, gli Accademici hanno visitato Bologna - città ospitante - dando particolare attenzione a tre simboli del settore: Pasticceria Gino Fabbri, Pasticceria Regina di Quadri e Caffè Zanarini

Lasciato il profumo della Pasticceria Gino Fabbri, i Maestri si sono concessi una passeggiata nel centro storico di Bologna, città Capitale Europea della Cultura nel 2000 e nominata "Città della Musica" dall'Unesco nel 2006. Avendo un programma serrato, non è stato possibile percorrere tutti gli innumerevoli portici e nemmeno salire sulle sue famosissime torri, ma il breve itinerario a piedi di una settantina di cappelli bianchi non è passato inosservato e i bolognesi hanno seguito il corteo in bianco che si è snodato tra la fontana del Nettuno, fino a piazza Maggiore, facendo un salto indietro nella storia dell'antica Bononia.

Quello che nell'Ottocento era il centro della vita economica, oggi è uno dei luoghi della cultura cittadina. Nell'adiacente piazza Galvan, allo storico Caffè Pasticceria Zanarini, i Maestri sono stati

accolti dal collega Marco Antoniazzi che ha offerto loro un aperitivo dolce e salato allestito all'aperto, in uno scenario a cavallo tra i millenni, ammirando l'architettura e osservando da vicino i reperti archeologici su cui oggi sorge la città. Da sempre il Caffè Pasticceria Zanarini è il punto di incontro dei bolognesi, situato nel palazzo dell'Archiginnasio, magnifico ed elegante edificio voluto dal Papa Pio IV. Sede dell'Università degli Studi di Bologna dal 1563 al 1803, è ora la sede della grande e ricchissima biblioteca civica.

Percorrendo via dell'Archiginnasio con il bel portico del Pavaglione, gli Accademici sono entrati in piazza Maggiore, o semplicemente "La piazza" per i bolognesi. Qui è stato naturale approfittare dell'ampiezza dello spazio e dalla vastità su cui si elevano alcuni degli edifici che ne raccontano la storia, per "mettere in ordine" i Maestri e scattare la fotografia di rito sulla scalinata della Basilica di San Petronio. Dopo questa scoperta di Bologna "la dotta", i Maestri si sono dedicati a Bologna "la grassa", quella del buon cibo e della buona cucina per la cena sui colli adiacenti, in una trattoria che ha servito i piatti della tradizione.

L'indomani, poco dopo l'alba, in via Castiglione, sbucando da via Dell'Oro e seguendo il profumo della vaniglia e gli aromi della cioccolata calda e del buon caffè, i Maestri AMPI hanno trovato la Pasticceria Regina di Quadri del Maestro Francesco Elmi. La sua produzione è ricchissima, oltre 70 referenze tra torte, mignon e le torte su commissione oltre ai prodotti per la caffetteria e gelateria. Biscotti, lievitati, praline e marmellate fanno parte della linea da asporto, in esposizione e in vendita all'interno del locale. Dolci *à la carte* sono preparati espressamente sul momento a seconda delle stagioni e delle ricorrenze. «Il laboratorio è il mio antro, il negozio la mia galleria, la pasticceria la mia Regina». Con questo aforisma, il Maestro Pasticciere Francesco Elmi inquadra subito l'importanza della regina nella sua vita: la passione sfrenata per la pasticceria. I colleghi si sono meravigliati per l'organizzazione del laboratorio che essendo di misure ridotte necessita di una rigida pianificazione del lavoro con programmazione delle infornate al minuto. La sontuosa colazione ha fornito le energie per affrontare il delicato allestimento dei tavoli di presentazione nella ex Galleria d'Arte Moderna di Bologna, l'attuale Palazzo della Cultura e dei Congressi, e il successivo incontro con le aziende partner di AMPI presenti in sala. L'incontro con i visitatori bolognesi, entusiasti e curiosi, ha dato il via al Simposio pubblico ispirato alla celebrazione delle nozze d'argento di AMPI. Grazie Bologna! cod 58684

UN ACCADEMICO AL MESE



Gino Fabbri

Nel 2003 organizza il Simposio del decennale di Accademia Maestri Pasticceri Italiani e nel 2018 organizza il Simposio del venticinquesimo. Questo dato dice molto del Maestro Pasticcere Gino Fabbri, e lui stesso ammette la sua tenacia: «Tutti possiamo riuscire a fare qualsiasi cosa, basta volerlo fermamente e non arrendersi mai».
Quella di Gino Fabbri è la storia di una lunga gavetta: pasticcere fin dall'adolescenza nel paese di origine nella provincia bolognese, apre la sua prima pasticceria nel 1982 insieme alla moglie Morena e lavora duramente per vent'anni per affermarsi nel mondo della pasticceria fino al punto di abbandonare nel 2003 la denominazione "Pasticceria La Caramella" e sostituirla con l'attuale "Gino Fabbri Pasticcere".
Il cambio di immagine coincide con la consapevolezza che la sua pasticceria è l'espressione della sua persona. Sia in laboratorio - con l'impiego rigoroso di lievito madre, frutta fresca, uova da allevamenti biologici, burro pregiato, latte e vaniglia di primissima qualità - sia fuori, Gino Fabbri si distingue come divulgatore dell'eccezionale qualità delle materie prime italiane. Su questo tema la sua opinione conta moltissimo, perché Gino Fabbri ammette di aver subito nei primi anni da pasticcere le lusinghe della chimica, con i semi-preparati e le miscele industriali.
Pur essendo restio ai concorsi, Gino Fabbri si concede due occasioni prestigiose e le vince entrambe. Si tratta del concorso per la "Torta del Giubileo del 2000" grazie al quale ha potuto incontrare Papa Giovanni Paolo II, e la guida della Coupe du Monde de la Pâtisserie a Lione nel 2015, con la vittoria della squadra italiana composta da Emmanuele Forcone, Francesco Boccia e Fabrizio Donatone.
Membro di Accademia Maestri Pasticceri Italiani dal 1996, nel 2009 viene eletto dai suoi colleghi "Pasticcere dell'anno", prestigioso riconoscimento per la sua professionalità e la costante ricerca della qualità nella produzione e per la sua capacità di diffondere le sue conoscenze senza riserve. Nel 2011 diviene il rappresentante istituzionale di AMPI ricoprendo la carica di presidente.

Pantiramisù

Dolce incontro per le feste



Panettone con cioccolato bianco, visciole e liquore ratafià

Tra i dolci simbolo della pasticceria made in Italy ci sono senza dubbio il panettone e il tiramisù, che ora trovano un punto d'incontro nel "pantiramisù", per portare il gusto italiano nel mondo. Il panettone non rappresenta solo il simbolo delle festività natalizie, ma è l'emblema della pasticceria italiana nel mondo. È un dolce che mette tutti d'accordo, è la sintesi perfetta e golosa tra tradizione e innovazione, in cui la ricerca ha un peso importante nel conciliare nuove tendenze e antiche ricette. Conpait (Confederazione pasticceri italiani), da sempre pioniera della sperimentazione artigianale, ha lanciato la sfida ai suoi pasticceri. E, a distanza di due anni, già si vedono i frutti di questo lungo percorso. Stavolta Conpait brinda ad una "dolce sintesi" che, di fatto, coniuga i due must dell'Italian pastry: panettone e tiramisù.

Artefici della novità i maestri pasticceri di D'Angelo, brand dal cuore abruzzese, noto anche a Roma e a Milano grazie ad accordi di fornitura con alcune compagnie aeree. Si tratta di un panettone fatto con lievito naturale, aromatizzato naturalmente con Arabica 100% e farcito con una fresca crema a base di mascarpone. «La lievitazione naturale - precisano i maestri pasticceri abruzzesi - è molto lunga, perché si tratta di un processo che dura tra le 48 e le 52 ore, in cui l'impasto riposa a temperatura ambiente e si sviluppano una serie di fermenti lattici, tra cui il lactobacillus, che rendono più digeribile il panettone e richiedono un minor impiego di zucchero. Quindi abbiamo un panettone assai gustoso, morbido, friabile con peculiarità organolettiche che lo rendono particolarmente buono, ma anche più salutare perché contiene meno zucchero. Abbiamo creato questo panettone gourmet da banco frigo, fatto con un impasto al caffè e farcito con la crema al mascarpone. Una sorta di "pantiramisù". È un dolce con una conservazione diversa rispetto ai tradizionali, che ci sta dando tante soddisfazioni. Viene realizzato un impasto messo a lievitare in infusione con la nostra migliore miscela di Arabica 100% a freddo. Poi si aggiunge la crema al mascarpone per farcire».



di Monica Di Pillo

Ma il pantiramisù non è il solo panettone promosso dalla Conpait e interprete, con i suoi gusti, delle eccellenze made in Italy. Tra le novità ci sono il panettone al cioccolato, quello con cioccolato e castagne e quello all'insegna dei prodotti della tradizione gastronomica: farro e fichi secchi.

Conpait promuove anche il panettone con mela, uvetta e cannella, che rappresenta una rivisitazione lievitata dello strudel. E poi ecco diffondersi i panettoni monoporzione in vasocottura, per chi non riesce a scegliere un solo gusto e vuole provarli tutti. cod 58558



Pantiramisù

wea group,

·Dolci Tentazioni·

Per il tuo ristorante





fornodasolo.it

Il cake designer Renato Ardovino ha scelto Eraclea e Whittington

A Battipaglia (Sa), il **Gran Caffè Le Torte di Renato** è il regno del pasticcere **Renato Ardovino**. Qui **animali** e **personaggi di fantasia**, **sport** e **viaggi** sono le principali ispirazioni delle **creazioni che lo hanno reso famoso**

Un professionista di successo che ha trasformato il locale in una meta d'obbligo, non solo per la pasticceria, ma anche per i cocktail e la caffetteria, settore, questo, dove Renato ha trovato nella gamma Eraclea - creme fredde, cioccolate, caffè al ginseng, orzo - e nei tè Whittington - disponibili sia nella versione calda che fredda - degli alleati formidabili.

Referenze in grado di soddisfare la sua costante ricerca tesa a garantire alla clientela un'offerta sempre di elevato profilo. Un'unione più che consolidata: nel suo locale, infatti, Renato Ardovino utilizza da vent'anni i prodotti Eraclea e Whittington. I tè Whittington soddisfano i gusti e le esigenze più diversi e sono accompagnati da materiali di servizio eleganti e distintivi che fanno davvero la differenza.

Ardovino è innamorato da sempre anche della varietà di cioccolate Eraclea, ideate per conquistare tutti i palati.



Molto interessanti le due ultime novità: la cioccolata al latte n.38 Caramello Salato e la cioccolata fondente n.39 Zenzero & Limone. Facili da preparare, assicurano un risultato di pura eccellenza. E la "magia del gusto" è così alla portata di tutti. L'arte di Renato crea inoltre un elevato valore aggiunto a livello di preparazione e presentazione. Le sue invenzioni rendono i prodotti Eraclea davvero memorabili, unendo ed esaltando ingredienti semplici come limoni, frutti di bosco, cannella, scorzette di arancia e il caffè Lavazza. Il risultato sono ricette invitanti, oltre che rapide e facili da preparare, come la sua celebre rivisitazione della cheesecake o del tiramisù.

Una lunga storia di successo, quella che unisce Renato ed Eraclea, tanto che l'azienda porta le sue ricette firmate in tutta Italia anche negli altri bar clienti. Sul profilo Facebook è possibile rimanere aggiornati scoprendo di volta in volta le nuove creazioni.

cod 58364

Per informazioni: **www.eraclea.it** **www.whittingtontea.com**



TRENTINO

Castel Firmian.
Senti il vero Trentino.





BEVI MEZZACORONA RESPONSABILMENTE

Vitigno autoctono, il Teroldego Rotaliano Castel Firmian è coltivato esclusivamente nel territorio della Piana Rotaliana. Il suo bouquet è ricco di nuance che ricordano i frutti di bosco ed è uno dei quindici vini della collezione Castel Firmian pensata per la ristorazione. Profumati, eleganti, frutto di una passione e di un territorio unico.

CASTEL FIRMIAN

www.mezzacorona.it

ValueAble

L'inclusione è crescita Disabili risorsa per il turismo

«Abbiamo bisogno che il **Governo dia maggiore flessibilità nell'assegnazione e gestione dei tirocini per i ragazzi con disabilità intellettiva**. Le leggi ci sono ma **mancano i regolamenti attuativi**». È l'appello lanciato da **Paolo Virgilio Grillo**, **presidente Aipd**, realtà presente in Italia dal 1979



L'occasione è stata la tavola rotonda, moderata dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini, dal titolo "ValueAble: Valore per l'hotellerie - L'inclusione come strumento di crescita del settore", tenutasi a Roma il 12 dicembre scorso nella cornice di Palazzo Wedekind e organizzata dai partner del progetto ValueAble (fra cui Confindustria Alberghi) per promuovere l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità intellettiva nelle aziende del settore dell'ospitalità. E ciò non solo perchè è eticamente giusto o per fare assistenza, ma perché queste presenze arricchiscono tutto il personale e costituiscono un vantaggio per le aziende. Il progetto ValueAble - presentato all'Onu il 21 marzo 2018 come best practice mondiale in occasione del tredicesimo anniversario del Giorno mondiale della sindrome di Down - vede come capofila l'Aipd-Associazione italiana persone down, è cofinanziato dall'Unione europea e conta 11 partner provenienti da Italia, Germania, Portogallo, Spagna, Ungheria e Turchia. La mission è creare una rete mondiale di alberghi e ristoranti "intellectual disability-friendly" in grado di offrire tirocini e posti di lavoro a persone con disabilità intellettiva. Ad oggi sono oltre 100 le imprese che hanno aderito al network.

Sino ad ora questa esperienza ha dimostrato che non è difficile insegnare ai ragazzi con disabilità a lavorare perché sono già abituati ad affrontare sfide quotidiane, e quando si trovano a svolgere operazioni anche ripetitive si dimostrano molto precisi e metodici. È importante però ricordare che devono essere assunti part-time poiché non reggerebbero un carico di stress eccessivo. Nel lavoro si dimostrano generalmente persone serene, non presentano aspetti problematici e possono diventare un esempio e uno stimolo positivo per tutto il personale. Il che costuisce giá di per un valore aggiunto che migliora l'efficienza complessiva dell'azienda.

L'iniziativa ha ricevuto l'appoggio da parte del ministro delle Politiche agricole e del Turismo, Gian Marco Centinaio, assente per impegni istituzionali ma sostituito da **Alessandra Priante**, capo ufficio

rapporti internazionali e del cerimoniale presso il Ministero, la quale ha espresso il sostegno da parte degli organi istituzionali nel tutelare la formazione e l'inserimento di lavoratori con disabilità, per fare dell'Italia il primo Paese con un turismo sostenibile sia per quanto riguarda l'accoglienza sia per il coinvolgimento di persone disabili.



Per raccontare il punto di vista delle persone con sindrome di Down che vivono l'inclusione lavorativa con ValueAble è intervenuto **Nicolò Manfredi**, che presso la pizzeria Giulietta di Roma presta servizio come cameriere. Raccontando il suo tirocinio di un anno, Nicolò l'ha definita un'esperienza molto positiva e si augura un giorno di essere assunto.

«Vogliamo offrire un'importante opportunità di formazione e di eventuale assunzione al maggior numero possibile di giovani con sindrome di Down nell'ambito della ristorazione e del turismo - ha spiegato **Paola Vulterini**, responsabile ufficio internazionale di Aipd - e allo stesso tempo rimuovere il pregiudizio radicato nella nostra società secondo cui le persone con questa sindrome non diano un contributo attivo nella comunità ove risiedono e vadano solamente assistiti».

"Siamo orgogliosi di aver contribuito alla nascita di ValueAble attraverso l'esperienza che nel 2013 che ci coinvolse e vide la realizzazione di un progetto di inclusione lavorativa di sei persone affette dalla sindrome di Down presso il nostro Meliá Hotel Roma Aurelia Antica,,

Palmiro Noschese

Significative le testimonianze di imprenditori già impegnati nell'accoglienza di tirocinanti con disabilità intellettiva, tra cui **Giuseppe Falconieri**, chief inspiring officer Elizabeth Unique Hotel Roma: «I valori etici e morali sono quelli che pongono davvero al top una struttura ricettiva. Noi abbiamo inserito questi giovani che hanno davvero cambiato il nostro modo di lavorare. La diversità all'interno del nostro personale si è rivelata un importante vantaggio competitivo».

Sulla stessa lunghezza d'onda **Palmiro Noschese**, managing director Italy di Meliá Hotels International: «Ritengo che offrire un percorso formativo sia il modo migliore per aiutare i giovani a costruirsi un futuro. Infatti abbiamo deciso di erogare per l'anno prossimo due nuove borse di studio. Vogliamo far passare il messaggio che un lavoratore con disabilità intellettiva è un valore aggiunto».

Qualcosa sta cambiando nel mondo della ricettività. Ha aperto infatti il 22 dicembre il primo "Albergo etico" della Capitale. «Avremo come dipendenti solo ragazzi disabili - annuncia il titolare **Antonio Pelosi** - e voglio che ognuno possa trovare un impiego in modo che sfrutti a pieno le proprie capacità. Credo che solo attraverso il lavoro si può realizzare una vera e propria integrazione».

Fabio Spada ha raccontato l'esperienza del suo "Romeo Chef & Baker" a Roma, che pur avendo già superato la quota, secondo la legge, di personale con disabilità, ha aderito con entusiasmo al progetto in quanto si tratta di un'opportunità dai molti risvolti positivi.

Giorgio Palmucci, presidente Associazione italiana Confindustria Alberghi, ha chiuso i lavori raccontando che «l'idea di partecipare al progetto ValueAble è nata per condividere sempre di più tra gli operatori del settore la consapevolezza che scegliere l'inclusione non solo è possibile, ma restituisce valore alle persone e all'impresa. Una realtà dove si vive bene, dove i valori sono positivi e attenti alla persona e alla collettività, è anche un luogo in cui il turismo può crescere e svilupparsi». cod 58632



Ergonomia e organizzazione del lavoro

Fattori di successo per l'hotel

Una migliore organizzazione del lavoro, più rispettosa dell'ergonomia, permette di accrescere la flessibilità, di aumentare l'output e la qualità della produzione di servizi, di rispondere alle esigenze dei clienti e di adattarsi all'innovazione metodologica e tecnologica. Un compito o una mansione non si possono pianificare senza fare riferimento al contesto più vasto di "spazio lavorativo fisico" o di organizzazione del lavoro.

Gli elementi principali che concorrono, in genere, a formare luoghi e ambienti di lavoro salubri ed efficienti possono essere sintetizzati in:

- posizione dell'operatore
- postura
- spazi liberi
- distanza e orientamento del piano di lavoro e fasi di lavoro
- allineamento visuale della zona di lavoro (progettazione front office)
- altezza del piano di lavoro
- tutte le sfaccettature della posizione di lavoro
- lavoro in piedi e in posizione seduta, progettazione dei mobili e delle attrezzature
- accesso e adattamento, spazi di movimento e spazio di attività (spazi di back-office reparto food & beverage)

- movimentazione dei materiali (economato-cucina-sala ristorante)
- layout delle postazioni di lavoro
- ambiente fisico: illuminazione, rumore, clima, ecc.

In albergo i vari aspetti dell'ambiente di lavoro hanno effetti positivi e negativi su tutte le aree di benessere delle persone e dell'azienda. Idealmente ci si dovrà preoccupare di tenere le variabili ambientali dannose molto al di sotto dei livelli a cui si registrano effetti nocivi per la salute e problemi di performance, per esempio la temperatura troppo bassa o troppo alta, che limita la destrezza, oppure l'effetto della distrazione derivante anche da una postura particolarmente scomoda. I cali di performance possono tradursi in errori e riduzioni di output nei compiti intellettuali e fisici a danno del servizio al cliente vista la simultaneità di erogazione e consumo.

Altri aspetti inerenti agli ambienti di lavoro, buoni o cattivi, sono gli atteggiamenti indotti nella forza lavoro. Lo si vede, per esempio, da opinioni (espresse o sottaciute) del tipo: "Se la direzione ha una considerazione tanto bassa di noi da darci queste condizioni di lavoro, perché dovremmo aderire alle sue richieste?", molto pericolose in momenti di alta richiesta di servizio. Le conseguenze saranno resistenza al cambiamento, mancanza d'innovazione o di dinamismo, tendenza alla cura anziché alla prevenzione e in genere indisponibilità a dedicare tempo e capacità all'azienda alberghiera oltre lo stretto indispensabile. Gli ambienti di lavoro considerati soggettivamente "buoni" suscitano invece reazioni opposte. Diventa quindi fondamentale avviare la consultazione con tutti i settori organizzativi coinvolti dal management e stabilire procedure partecipative.

L'approccio integrato di ergonomia e organizzazione del lavoro è un mezzo formidabile per incrementare la produttività migliorando nel contempo la qualità del lavoro nell'azienda alberghiera

Se si sta riprogettando un posto di lavoro già esistente, è il momento di osservare i compiti eseguiti, come si eseguono, chi li esegue, dove, quando e perché. L'osservazione mira a identificare i maggiori problemi ergonomici che interessano l'attività: nel reparto food & beverage di molti alberghi, per esempio, le postazioni e le attrezzature di lavoro sono sottodimensionate e con spazi ridotti rispetto al numero dei coperti.

Quando si lavora al miglioramento dell'attività e del posto di lavoro il compito e le azioni dell'operatore devono essere centrali. Innanzitutto bisogna decidere quali funzioni saranno svolte manualmente e da chi (divisione della funzione) e quali si effettueranno con l'ausilio di specifiche attrezzature o in automatico. In un secondo momento si definisce lo spazio di lavoro in grado di assicurare all'operatore un'adeguata libertà di movimento e la giusta distanza tra sé e la macchina o il piano di lavoro oppure il cliente. Si deve progettare lo spazio di lavoro alla luce delle esigenze specifiche (distanze, movimenti e visibilità dell'operatore) e vanno disposte le attrezzature in base alle priorità, alla sequenza delle operazioni, alla funzionalità, alla sicurezza o alla comodità. Si decidono infine i livelli d'illuminazione, d'insonorizzazione e le condizioni climatiche.

Nella progettazione degli spazi operativi dell'albergo spesso le soluzioni che a prima vista appaiono ottimali risultano poi irrealizzabili per ragioni tecniche ed economiche, pertanto bisogna trovare spesso delle soluzioni di compromesso, mediando anche nel rispetto dei vincoli della normativa sulla sicurezza del lavoro.

cod 58689

Fonte: Hotel Managers
Organo ufficiale Ada Italia

Il Negroni
100 anni dopo (1919-2019)

Il concorso organizzato da Italia a Tavola e Abi Professional è iniziato il 19 dicembre 2018 e si chiuderà il 28 febbraio 2019. Una competizione dedicata ai barman italiani, che lavorano nel Belpaese o all'estero. Dovranno realizzare una versione personalizzata del Negroni, il cocktail simbolo della mixology italiana, in occasione del suo centenario







Il contest "Il Negroni 100 anni dopo (1919-2019)" chiama a raccolta tutti i barman professionisti italiani. Questa scelta risponde alla volontà di Italia a Tavola e di Abi Professional di valorizzare al massimo l'italianità intrinseca del miscelato per eccellenza del Belpaese, ad oggi conosciuto e bevuto in tutto il mondo.

Negroni: la storia

Questo cocktail nasce nel 1919 a Firenze, giungendo immutato ai giorni nostri. Narra la leggenda che il conte Camillo Negroni, personaggio eclettico della nobiltà fiorentina, avesse chiesto al bartender Fosco Scarselli della drogheria e profumeria Casoni di "irrobustire" il più blasonato Americano. Camillo allora indicò al suo barman la bottiglia di gin: l'idea era rafforzare il grado alcolico del drink senza alterarne il colore. Così nacque quello che all'inizio veniva chiamato "un Americano alla maniera del conte Negroni".

Negroni: la ricetta

La ricetta originale prevedeva Bitter Campari, Vermouth Martini Rosso e un gin del cui brand non si ha la certezza.
Ingredienti: 1/3 di gin, 1/3 di bitter, 1/3 di vermouth rosso, 1 fetta d'arancia.
Preparazione: riempire un bicchiere old fashioned o un tumbler basso con ghiaccio, procedere ad aggiungere gin, bitter e vermouth rosso. Mescolare e aggiungere una fetta d'arancia.

Negroni: il contest

I concorrenti che prendono parte al contest devono proporre una ricetta personalizzata del Negroni, compilando il modulo apposito (scaricabile nell'articolo con codice 58740) e inviandolo all'indirizzo **redazione@italiaatavola.net**.

I barman possono creare la loro ricetta liberamente, dando un'interpretazione più moderna e personale del famoso drink, la cui "nuova" composizione deve però mantenere almeno un ingrediente (bitter, vermouth rosso o gin) di quella originale.

Italia a Tavola e Abi Professional hanno deciso altresì di concedere piena libertà nella scelta dei brand dei vari ingredienti, così da poter lasciare al concorrente la possibilità di mettere alla prova la propria creatività.

I drink in gara verranno esaminati da una giuria di esperti e valutati per creatività, equilibrio e naturalmente pertinenza rispetto al tema del concorso, ossia la rielaborazione dell'antica ricetta del Negroni. Sarà possibile iscriversi e inviare la propria ricetta fino al **28 febbraio 2019**.

Negroni: la finale

Il panel di giudici, raccolte tutte le ricette, ne selezionerà 12. I barman finalisti saranno invitati a disputare la finale del concorso il 31 marzo 2019 durante l'11ª edizione del Premio Italia a Tavola, che si svolgerà nella Tenuta di Artimino, in provincia di Prato. La scelta di questa location non è casuale. Innanzitutto, poiché il Premio Italia a Tavola è uno degli eventi più attesi del settore, la finale del contest avrà una grande visibilità; in secondo luogo, per le ricette finaliste de "Il Negroni 100 anni dopo (1919-2019)" si potrà parlare di un ritorno a casa, nel territorio in cui il drink è nato.
Due giurie, una tecnica e una dedicata alla degustazione, valuteranno il drink. Saranno premiati i primi tre classificati, con una targa realizzata ad hoc e premi del settore. cod 58566

CHI PUÒ PARTECIPARE

Possono iscriversi al concorso tutti i professionisti del beverage, quindi tutti gli operatori del settore bar e gestori. Una volta che Italia a Tavola e Abi Professional avranno raccolto tutte le ricette, verrà effettuata una preselezione. Una commissione di esperti renderà nota in data 10 marzo 2019 la lista dei dodici concorrenti che accederanno alle fasi finali.

REGOLAMENTO

I concorrenti dovranno realizzare una ricetta "fancy" con le seguenti caratteristiche:

- la ricetta dovrà essere realizzata utilizzando almeno uno degli storici ingredienti del Negroni (gin, vermouth rosso e bitter);
- la ricetta dovrà essere espressa in millilitri (ml);
- il contenuto dovrà essere al massimo di 100 ml;
- la ricetta dovrà essere compilata utilizzando l'apposito modulo fornito dagli organizzatori (cod 58740), solo i moduli completi saranno ritenuti validi e valutati dalla giuria;
- la ricetta dovrà essere composta da un massimo di 6 prodotti, comprese gocce, home-made o infusi.

I finalisti ad Artimino dovranno realizzare 3 drink completi di decorazioni, due per le rispettive giurie e uno per l'esposizione fotografica. Il tempo di preparazione dei 3 drink è di 7 minuti. Ogni concorrente dovrà provvedere alle proprie attrezzature ed esporrà la sua ricetta durante la preparazione.





Caffè, ingrediente innovativo anche per cocktail pre-dinner

I caffè come aperitivo? Sì, se nel proporlo si terrà conto di alcuni aspetti organolettici di questo ingrediente versatile a 360 gradi, utilizzato in molte ricette di cucina, di pasticceria e nella mixology, con riferimento al momento del dopo pasto. Ma ora è chiara la peculiarità del caffè anche come ingrediente per aperitivi. Come documentato da molti studi universitari, il caffè e la caffeina svolgono nel tratto digerente molte importanti funzioni utili al processo digestivo. Dalla stimolazione della produzione di saliva e succhi gastrici allo svuotamento della bile dalla cistifellea, dall'influenza sugli ormoni gastroenterici, migliorando così il processo digestivo nel suo insieme, fino alla protezione della cellula epatica e alla protezione e stimolazione della funzionalità del colon.

Un aspetto da considerare è quello legato all'acidità del caffè Arabica, elemento importante per la preparazione degli aperitivi per l'effetto salivare che svolge sul palato, così come quello dell'astringenza del caffè Robusta, che conferisce al palato note salate e pungenti. In ogni caso sarà il caffè espresso quello più indicato per la realizzazione di cocktail.



Negroni svegliato

di Salvatore Calabrese

Ingredienti: 35 ml di caffè preparato nella moka con il Vermouth dolce (rosso) in sostituzione dell'acqua, 35 ml di Gin, 20 ml di Campari, 1 cucchiaino da tè di sciroppo semplice

Preparazione: versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare in un bicchiere old fashioned contenente un grande cubo di ghiaccio. Guarnire con twist d'arancia.



di Carmine Lamorte

Non sono una novità i cocktail con il caffè. Già oltre 30 anni fa Lavazza avviò un progetto con i barman dell'Aibes, sponsorizzando per numerosi anni un concorso nazionale, raccogliendo le migliori ricette nei "Quaderni del Caffè Lavazza". Ma i cocktail a base di caffè erano esclusivamente after-dinner. Oggi si potrebbero aprire nuove frontiere al riguardo, per questo è d'obbligo citare il grande barman internazionale Salvatore Calabrese, che ha inventato la rivisitazione di un Negroni usando il caffè fatto con la moka.

Nel panorama del caffè una grande azienda internazionale ha avviato una fase di studio e progettazione di cocktail a base di caffè da proporre come aperitivo: ecco che dalla collaborazione di Nespresso e Fabbri sono nate ricette che vengono proposte in occasione di fiere come RistorExpo. Recentemente Nespresso con Abi Professional ha presentato un originale aperitivo a base di caffè, preparato da Cosimo Nucera in occasione del summit 2018 presso MiCo a Milano sulle tecnologie. cod 58710

Simone Botti
Giovane talento del bartending

Nata inizialmente quasi per gioco, curiosando su internet alla ricerca di siti sul **bartending**, piano piano la **passione del giovanissimo Simone Botti** per il bar **diventa quasi una "dipendenza"**

Simone nasce a Bergamo nel 1995 e studia a Treviglio (Bg), diplomandosi all'istituto professionale "Don Bosco" come tecnico dei servizi commerciali. Dopo qualche stage in diverse aziende si rende conto di non essere adatto al lavoro di ufficio. Il cambio di rotta arriva quando, mentre frequenta la facoltà di giurisprudenza, inizia a fare qualche "extra" sui banchi bar. Sul web scopre un mondo nuovo ma soprattutto scatta in lui una scintilla che lo porterà a disegnare il suo futuro. Capisce presto che internet non può essere lo strumento adatto a coltivare una passione, pertanto frequenta un corso base per barman. Non disdegna però di fare esperienze anche nel mondo della ristorazione, tant'è che dopo un'esperienza al Forest di Grassobbio, Simone va al Devero di Cavenago. Lo chef è Enrico Bartolini, giovane emergente e geniale stellato.

«Per costruire una carriera bisogna impegnarsi su vari fronti ed essere in grado di svolgere al meglio tutti i compiti assegnati»: questo è il pensiero di Simone, che oggi mette a frutto queste esperienze al "Batik" di Orio al Serio, un restaurant bar con una lista cocktail di tendenza e piatti cucinati con grande maestria ed eleganza, un ambiente raffinato pieno di piccoli salottini e oggetti di design.

Chiediamo a Simone quali siano i suoi progetti futuri e ci svela che, oltre a qualche esperienza all'estero, sta valutando la possibilità di aprire un suo cocktail bar. Parliamo anche di associazionismo: «Le associazioni non devono essere aziende private che speculano sulla disoccupazione (giovanile in particolare) per fare corsi fingendo di essere associazioni. Le vere associazioni hanno soci e figure di riferimento che devono stimolare gli associati ed essere rappresentativi, come il grande maestro Ezio Falconi, il mio mentore, un pozzo di sapere e allo stesso tempo di umiltà».

«Una vera associazione - precisa Simone - l'ho trovata un anno fa ed è Abi Professional. Oltre ad Ezio Falconi, ho conosciuto altri personaggi che son certo cercherò di emulare se vorrò essere un professionista completo come Fiorenzo Colombo. Abi Professional in Lombardia, e in Italia in generale, cresce grazie a ciò che questi illustri barman rappresentano e fanno per le giovani generazioni».

Quando chiediamo a Simone cosa direbbe oggi ad un giovane che vuole intraprendere la carriera del barman, diventa meno timido e le parole escono a fiumi: «Molti giovani si stanno avvicinando a questo mestiere e soprattutto all'associazione; questo è un buon segno e spero che un domani possano essere al mio fianco, diventando così il futuro della professione ma anche dell'Abi Professional, rendendola più forte e rappresentativa e ringraziandola così per le molteplici opportunità che ci sta offrendo».



«Quale caratteristiche deve avere un barman o un barlady per essere tale? Al primo posto metto l'umiltà. Ormai si vede troppa gente che si spaccia per barman ma non si rende conto di rovinare il mestiere e soprattutto di non "educare" il cliente, creando solo tanta disinformazione. Il mio consiglio è informarsi bene su ogni cosa, studiare, approfondire e soprattutto seguire chi realmente può insegnare». cod 58696

Shelf-life, importante distinguere fra scadenza e limite di commerciabilità

La "**shelf-life**" degli **alimenti confezionati** ("**vita da scaffale**", tradotto con "**durabilità**") rappresenta un **problema complesso e articolato** sul quale esiste una **grossa carenza di informazioni** persino nei settori professionali più specializzati. Di certo è un **argomento molto attuale anche per i consumatori**



di Valeria Annunziata
Responsabile qualità e sicurezza alimentare



di Fabio Rigali
Tecnologo alimentare

Sono all'ordine del giorno scandali e indignazione per le notizie di attualità che hanno smosso l'opinione pubblica negli ultimi giorni, a seguito di alcune inchieste televisive sulla gestione e il riuso degli alimenti, soprattutto a base di carne, all'interno della Grande distribuzione organizzata, ovvero i supermercati, tirando in causa ognuno di noi come parte offesa, in quanto consumatori abituali.

Ma facciamo un passo indietro. Premettendo a mani alzate che mettere in vendita un prodotto con data di scadenza superata è un reato per frode in commercio ai sensi del codice penale art. 515, definito in Cassazione in quanto «commette il reato di frode nell'eser-

Termine minimo di conservazione (Tmc)

È il termine temporale entro il quale il prodotto, in adeguate condizioni di conservazione, mantiene le sue proprietà specifiche; al di là di questa data si può comunque consumare l'alimento senza incorrere in rischi per la salute. Il Tmc è indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro" (utilizzata soprattutto per i prodotti lungamente deperibili).

cizio del commercio il soggetto che appone una data di scadenza futura su un alimento già scaduto» (Cass. 3394/2017).

La questione riveste da molto tempo un ruolo fondamentale nel settore produttivo e distributivo, dato che Il mercato agroalimentare richiede ai fini economici prodotti con una stabilità sempre più lunga, ma in questo contesto è bene evidenziare che con la "vita da scaffale" non corrisponde obbligatoriamente alla "vita reale" del prodotto, ma definisce il limite di commerciabilità del prodotto in questione: la perdita di alcune caratteristiche (in particolare quelle sensoriali) equivale spesso alla fine della vita commerciale del prodotto che non equivale necessariamente alla perdita delle sue caratteristiche nutrizionali, igienico-sanitarie o merceologiche.



In altre parole, quando un biscotto perde la sua croccantezza o un prodotto da forno risulta meno soffice di prima, la vita commerciale di questo prodotto finisce anche se questi fenomeni non lo rendono incommestibile o insalubre.

Quali sono le discriminanti che regolano questo processo di "invecchiamento" del prodotto? Non è possibile basarsi unicamente sulle caratteristiche intrinseche del prodotto in questione, ma bisogna allargare il campo e valutare tutte le circostanze che contribuiscono a diminuire la qualità di un alimento. La tipologia di packaging, le modalità di trasporto, la presenza di additivi alimentari, la tecnica di pastorizzazione o sterilizzazione, le condizioni di conservazione, l'ambiente o la presenza di eventuali atmosfere protettive hanno un peso differente ma non trascurabile quando viene valutata la shelf-life di un alimento lavorato.

Data di scadenza (Ds)

È, invece, un termine temporale oltre il quale il prodotto in oggetto può costituire un pericolo per la salute del consumatore. Essa è indicata con la dicitura "da consumarsi entro" (ad esempio per i prodotti derivati dal latte o i prodotti di origine animale).

Appare ovvio quindi che, oltre ai tecnici esperti nell'ambito di tecnologie alimentari e ai laboratori di analisi microbiologico-chimica, nella definizione della vita di un prodotto entrano in gioco gli esperti di packaging e di logistica: tutti attori che in sinergia contribuiscono a definire qual è la tendenza di un alimento, a mantenere intatte le proprie caratteristiche ai fini commerciali determinando pertanto la data di scadenza o il termine minimo di conservazione indicati in etichetta.

Dietro l'assegnazione di una scadenza, quindi, si nasconde un vasto campo ancora in via di sviluppo e davvero complesso da districare, poiché definire la durabilità di un alimento, come abbiamo visto, è complicato: trattandosi di materiale organico, la deperibilità di un prodotto non sarà mai uguale all'altra. Per gli esperti del settore il futuro si sta orientando verso tecnologie innovative come i biosensori, etichette che si deteriorano alla stessa velocità dei prodotti di cui portano le informazioni, in grado di indicare se il prodotto è ancora commestibile, portando quindi notevoli benefici anche in termini di spreco alimentare.

cod 58560

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:



Giubilesi & Associati
Food & Hospitality Professional Solutions



Tel 02 39313088 - www.giubilesiassociati.com
servizioclienti@giubilesiassociati.com

Pest control
nel settore alimentare
Monitoraggio e valutazione del rischio



di Serena Pironi
Tecnologo alimentare



di Francesca Totò
Tecnologo alimentare

Il Regolamento CE n.852/2004 sull'igiene degli alimenti stabilisce che «occorre predisporre procedure adeguate per controllare gli animali infestanti e per impedire agli animali domestici di accedere ai luoghi dove gli alimenti sono preparati, trattati o conservati». Ma che cosa s'intende realmente con la terminologia "lotta agli infestanti" o "pest control"? Quali sono questi esseri così dannosi per le derrate alimentari?

I "pest" più comuni nell'industria e nella somministrazione di prodotti alimentari sono i volanti (quali mosche, mosconi, lepidotteri, coleotteri), gli striscianti (come blatte, scarafaggi, lucertole), i roditori (topo comune, ratto dei tetti, ratto delle fogne) e i volatili della specie Columbidae (più comunemente chiamati piccioni). Questi infestanti sono pericolosi poiché, oltre a cibarsi delle materie prime che vengono stoccate/lavorate, rappresentano potenziali vettori incontrollati di malattie trasmissibili all'uomo (contaminazione degli alimenti con saliva, escrementi, ecc.). Lo sapevate ad esempio che le blatte mentre camminano rigurgitano in continuo e defecano portando con sé patogeni come

la salmonella? E che i roditori possono passare attraverso fessure di mezzo centimetro grazie all'elasticità del loro corpo?

Per evitare danni diretti e indiretti l'Osa (operatore del settore alimentare) deve implementare le misure di prevenzione volte a impedire l'ingresso di questi infestanti e intercettarli qualora riescano ad oltrepassare la barriera primaria esterna. Ma cosa possono fare le aziende produttrici e di somministrazione di alimenti per proteggersi da tali rischi e tutelare la salute dei consumatori?

Un primo suggerimento è quello di affidarsi ad un'azienda esterna specializzata che offra servizio di valutazione del rischio e di monitoraggio. Una volta effettuata la valutazione del sito (posizione, infrastrutture), si procederà con l'installazione di un numero congruo di dispositivi esterni e interni posti nei punti di accesso dei vari infestanti striscianti, volanti e roditori. La frequenza del monitoraggio da parte dell'azienda esterna dovrà essere sufficiente al fine di contrastare eventuali infestazioni difficilmente controllabili se non intercettate agli esordi.

La lotta agli animali infestanti è sempre stato un tema controverso e troppo spesso sottovalutato, nonostante faccia parte integrante dei Programmi di prerequisiti (Prp), essenziali per l'efficacia del sistema Haccp. L'operatore deve implementare le misure di prevenzione volte a impedire l'ingresso di questi infestanti

Ma il controllo non può essere limitato all'azienda esterna; il responsabile dell'autocontrollo o un suo delegato deve effettuare un controllo pre-operativo al fine di assicurare prima dell'attività l'assenza di infestanti e almeno settimanalmente deve controllare le esche interne al fine di intercettare subito eventuali indesiderate catture.

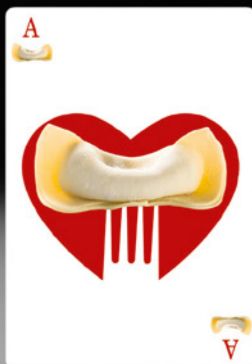
I limiti critici, superati i quali devono scattare azioni immediate (dette in gergo "correttive"), per ogni esca/fly killer (lampade di cattura dei volanti) devono essere valutati assieme all'azienda esterna di pest control e fissati in funzione dell'area di lavorazione.

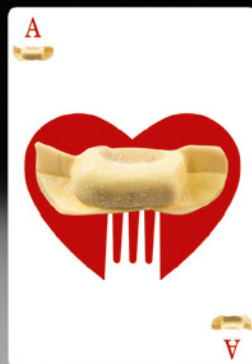
Alcuni requisiti fondamentali per proteggere le strutture riguardano il mantenimento delle condizioni strutturali e l'igiene dell'ambiente e delle attrezzature:

- manutenzione degli ambienti e delle attrezzature (ovvero la chiusura di crepe, retine antinsetto alle finestre e alle porte, porte a battente...);
- non lasciare residui di cibo o bidoni della spazzatura pieni al termine della giornata lavorativa;
- prendersi cura delle aree esterne allo stabilimento (eventuali aree verdi, chiusura di porte o cancelli, corretto smaltimento dei rifiuti, ecc.);
- rialzare sempre da terra merci e materiali a contatto mediante bancali e/o carrelli;
- eseguire correttamente e scrupolosamente le procedure di pulizia e sanificazione di tutti i locali e i macchinari utilizzati, pozzetti di scarico inclusi. cod 58338


CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI
Per informazioni: www.tecnologialimentari.it

il nostro poker d'assi nella tradizione della pasta ripiena bergamasca


Casonsèi
DNA BERGAMASCO


Scarpinòcc de Par
LA VALLE SERIANA IN TAVOLA


Scalmànacc
NUOVA RICETTA ORIGINALE NERAZZURRA


Balòss
NUOVA RICETTA ORIGINALE NERAZZURRA



RAVIOLIFICIO POKER
Via Spallanzani 28
Albano S.Alessandro (BG)
Tel. 035 581454
info@raviolificiopoker.it
www.raviolificiopoker.it





FORNITORE UFFICIALE ATALANTA

Associazioni, sono ancora utili Ma servono unità e nuovi progetti



di *Alberto Lupini*

Nel settore agroalimentare, così come negli altri, ci vorrebbero meno sigle e più unità e lavoro di squadra, superando quegli steccati che fino ad oggi hanno prodotto solo danni

Chi l'avrebbe detto: in un periodo di forte polarizzazione e personalizzazione della politica, le organizzazioni delle imprese sembrano oggi recuperare un ruolo e una capacità di rappresentare l'interesse reale del Paese. Gli altolà al Governo giallo-verde sulla necessità di investimenti in infrastrutture per sostenere lo sviluppo o sulle politiche del lavoro, sono solo l'ultimo esempio di un'uscita da quel limbo in cui sembravano da tempo ingabbiate dopo che la politica aveva tentato di sostituirne la funzione di mediazione sociale. Ma i cosiddetti "corpi intermedi" avevano resistito, sia pure finendo un po' nell'angolo.

E in effetti fino a poco tempo fa lo stato di fatto delle varie sigle era accomunato dalla difficoltà di rappresentare le nuove esigenze degli associati (imprese o professionisti che siano) di fronte ai cambiamenti di un'economia sempre più globalizzata. Per non parlare di un ricambio ai vertici più per cooptazione che per scelta della base (con pochissime donne ai vertici) o del progressivo calo degli iscritti reali, a cui si contrappone un aumento delle organizzazioni che si fanno concorrenza nello stesso comparto. Parliamo di realtà spesso autoreferenziali, appesantite da una burocrazia interna e con una progressiva perdita di peso nei confronti dei partiti, di cui ai tempi della prima Repubblica erano la cosiddetta "cinghia di trasmissione", Pci e Dc in primis, a cui fornivano anche molta parte della classe dirigente.

Sociologi, economisti e politologi si sono sbizzarriti a indicare come questi corpi intermedi negli ultimi anni avevano smarrito la bussola, tanto che era calata la fiducia. E in questo contesto, quel che non era riuscito a Berlusconi o a Renzi, sta cercando di farlo ora il Movimento 5 Stelle. Dietro alla difficoltà di dialogo dei grillini con le imprese non c'è infatti solo la scarsa preparazione di questi politici "nuovi" a confrontarsi con organizzazioni che, al di là di numeri magari gonfiati, possono sempre parlare per conto di centinaia di migliaia di imprese. In realtà c'è una precisa strategia che punta ad un rapporto diretto fra cittadino-elettore e la dirigenza del Movimento, e che non prevede uno spazio autonomo per realtà come Confcommercio, Confartigianato o Coldiretti, per citarne solo alcune. Anche questo dato politico sembra avere favorito quell'unità delle sigle che rappresentano l'economia italiana e che oggi si sintetizza in un messaggio molto chiaro: "Sì Tav". Il che vuole dire investimenti per sviluppo e ammodernamento del Paese. Tutto ciò a cui sembrerebbe insensibile la componente "gialla" del Governo. E che non sia una scelta che si rifà agli schieramenti maggioranza/opposizione è attestato dal dialogo delle associazioni con la componente "verde" del Governo. Salvini, da un lato, e il sottosegretario Giorgietti e il Ministro Centinaio, dall'altro, sono le punte avanzate di un nuovo possibile collateralismo tutto da costruire.

Ma per tornare ad avere realmente un ruolo utile a tutti, le associazioni imprenditoriali devono proseguire con decisione nella strategia di ammodernamento interno che hanno in parte avviato, guardare con più attenzione a quanto di nuovo avviene nell'economia mondiale e puntare sull'unità. Servono meno sigle per ogni comparto ed è indispensabile lavorare con spirito di squadra superando gli steccati che negli anni, per restare nel mondo dell'enogastronomia, hanno diviso ad esempio artigiani, commercianti, agricoltori e industriali. Si deve assolutamente lavorare insieme. E su questo siamo ottimisti. cod 58681

Il caffè non è un dettaglio. Parola di chef.

Rosanna Marziale
Ristorante Colonne Marziale,
Caserta



Non lasciare che un'esperienza sensoriale sia compromessa da un caffè qualunque.

Nel tuo ristorante, offri solo l'eccellente qualità di caffè Xelecto.

- Un menu ricco di caffè e golosità.
- Vasta scelta tra caffè mono-origine e caffè aromatizzati (cioccolato-arancia, nocciolato, pan di zenzero).
- Mantiene l'aroma originario intatto.
- Una sola macchina, anche per orzo e ginseng.
- Servizio rapido e pulito.
- Massima efficienza energetica.
- Nessuno spreco.
- Manutenzione minima.

Xelecto®
Il tuo desiderio espresso

www.xelecto.it Info line numero verde 800 013 855

Xelecto è un marchio Caffè Molinari®

LESSISMORE



Vega Champion

I futuri professionisti dell'Horeca in una gara didattica

Vega (**www.vega-direct.it**), azienda di Bolzano di EM Group Italia, è specializzata nel settore forniture alberghiere con un catalogo di 35mila articoli di ogni merceologia dedicata all'universo Horeca. Da alcuni anni promuove "Vega Champion". Nell'ottica di una formazione dinamica, si tratta di un'iniziativa didattica a squadre che vede protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri, che per l'edizione 2019 si sfideranno in una gara di cucina, prova di cocktail e mise en place. Dovranno proporre una portata a scelta fra primo, secondo o dessert e accompagnare la ricetta con un cocktail in abbinamento. Il tema della gara quest'anno sarà libero, con l'unico vincolo di attingere da uno dei 5 panieri di ingredienti proposti e composti di 16 materie prime ciascuno. Oltre ai panieri food ne saranno messi a disposizione altrettanti beverage - ma da 5 ingredienti l'uno - per la realizzazione del cocktail.

I team dovranno essere formati da tre allievi del 5° anno: due addetti di cucina e uno di sala. La semifinale per gli istituti del nord è prevista per il 31 gennaio presso l'Alberghiero Nino Bergese di Genova, mentre gli istituti del sud si sfideranno il 19 febbraio presso l'Istituto Pasca di Potenza.

La semifinale si articolerà in una prova di cucina e in una di sala. Per quella di cucina sarà richiesta la preparazione di un piatto unico con gli ingredienti del paniere scelto. Dovranno inoltre essere specificati gli utensili e i materiali utilizzati e il piatto dovrà essere spiegato e presentato alla giuria dai due cuochi. Il tempo massimo per la realizzazione delle ricette sarà di 1 ora.

Per la prova di sala verrà richiesta la preparazione davanti ai giurati di un cocktail da abbinare al piatto unico. Lo studente di sala dovrà apparecchiare un tavolo quadrato 80x80 cm per due persone. La scelta della mise en place sarà

a discrezione, ma dovrà essere in linea con il menu e il cocktail proposti.

La giuria valuterà mise en place, igiene e rispetto delle regole Haccp, pulizia e ordine della postazione di lavoro, capacità espressive e relazionali dei concorrenti, tecniche di cottura adottate e scelta dei prodotti, degustazione, dressage, abbinamento cocktail. Per la sezione cucina giudicheranno la prova i cuochi Roberto Valbuzzi e Robbie Pezzuol. I drink saranno valutati dal barman Bruno Vanzan e da Fabio Lunghi, docente della Flair Academy. Valerio Beltrami, presidente Amira, giudicherà la mise en place. Al termine delle prove saranno nominati i 2 team che si saranno aggiudicati l'accesso alla finale. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e le scuole riceveranno un buono da 150 euro da utilizzare entro dicembre 2019 per l'acquisto di attrezzature Vega.



La finale si svolgerà il 12 aprile 2019 presso l'istituto Ipseoa "Pellegrino Artusi" di Roma. Quattro le squadre in gara: 2 scuole provenienti dal nord e 2 dal sud. Il team primo classificato riceverà un buono del valore di 1.000 euro in attrezzature alberghiere e uno da 300 euro in prodotti alimentari offerto da Flavourita Italian fine food & beverage. Avrà diritto inoltre a una crociera offerta da Costa per 3 studenti e un professore.

Durante la finale verranno messi in palio altri premi per gli studenti che si saranno distinti durante la prova, indipendentemente dalla posizione di classifica. Nello specifico, un corso per barman presso la Flair Academy di Milano, 2 posti stage con il barman Bruno Vanzan, 5 posti stage presso strutture di alto livello offerte dalla società Job in Tourism, un posto stage presso l'hotel 4 stelle Astoria di Grado (Go) e 5 posti stage presso strutture di alto livello offerte dal sito LavoroTurismo.it (per studenti maggiorenni). cod 58528







Un anno di Ifse

Corsi, eventi e nuovi servizi per aziende e professionisti

Un anno intenso e pieno di soddisfazioni quello della Scuola di alta cucina e pasticceria Ifse, che chiude un 2018 ricco di corsi e di eventi a carattere internazionale. Partendo dai corsi, diverse le edizioni svolte con tanti studenti arrivati da ogni parte del mondo per apprendere l'arte della vera cucina e pasticceria italiana. Oltre alle consuete tre edizioni del corso professionale di cucina italiana e le due edizioni del corso di pasticceria, con molti studenti italiani e internazionali, l'istituto ha ospitato: gli studenti cinesi per la specializzazione sulla pasticceria, gli studenti canadesi per la specializzazione sulla cucina italiana, gli studenti della scuola partner nelle Filippine, gli studenti americani del Rosen College, gli studenti coreani, un gruppo di chef da New York, il gruppo dei professionisti russi, un'Italian Cookin Experience dedicata a un gruppo di americani e altri gruppi internazionali con studenti provenienti da diverse parti del mondo tutti accomunati dalla voglia di imparare l'autentica cucina italiana.

Diversi poi i seminari di aggiornamento realizzati in sede, anche in collaborazione con le aziende partner, dedicati ai professionisti, tra cui quello realizzato da Irinox sul tema freddo e gli immancabili appuntamenti realizzati in collaborazione con Docks Cash&Carry per i ristoratori.

Per quanto riguarda le "mission" svolte nel 2018, sono state davvero ambiziose e di grande taratura. La prima si è svolta nel mese di marzo, quando la scuola ha partecipato all'evento Authentic Italian Table a Toronto, in Canada, in collaborazione con la Camera di commercio dell'Ontario, per far cono-







scere ai veri professionisti canadesi la cultura enogastronomica italiana.

Di lì a pochi giorni, sempre a marzo, la gestione di Casa Italia, in occasione delle Paralimpiadi invernali di PyeongChang: l'incarico è arrivato direttamente dal Cip per la realizzazione di menu italiani per gli atleti impegnati nelle gare, ma anche per le varie autorità e giornalisti presenti tra cui Rai International, oltre che attività di formazione con lezioni di cucina e di degustazione nelle ore pomeridiane, un grande successo che ha decretato Casa Italia la migliore tra tutte le nazioni presenti.

Ad aprile è stata la volta di Singapore con la presenza alla Fiera Fha al fianco di Menz&Gasser, ma anche del tour tra Connecticut e Toronto tra cucina ed



enologia. Nel mese di maggio nuovo tour, questa volta del direttore generale Ifse Raffaele Trovato, che ha toccato prima la Cina, per la vista di una scuola partner di Ifse, poi la Corea del Sud per l'inaugurazione della nuova sede di IfseKorea dello chef Paolo De Maria. Non solo internazionali ma anche nazionali gli eventi svolti con la partecipazione a "Food for change - Technological and commercial B2B meetings" in occasione del Salone del Gusto di Torino.

Per quanto riguarda le aziende partner hanno rinnovato la fiducia tutte le aziende sostenitrici dell'anno precedente, come le ormai storiche Lavazza, Docks Cash&Carry, Parmigiano Reggiano, Debic e Mutti, ma si sono registrate anche delle importanti new entry. Per i main sponsor Babbi per la gelateria e pasticceria, ma anche Menz&Gasser per le confetture e marmellate tra i partner Master Region e Tormek, nuovo partner tecnico per i sistemi di affilatura per utensili da taglio.

Tra le novità del 2018 c'è "3rd Floor Production", il nuovo progetto Ifse a servizio delle aziende, per la realizzazione di shooting fotografici, video, test prodotto e molto altro, ovviamente a tema food. Molti i servizi già svolti per diverse aziende nel corso dell'anno. È nato poi "Chef Curriculum", servizio dedicato ai professionisti per dar loro modo di mettere in luce le proprie competenze in maniera diversa con la realizzazione di video presentazioni e shooting per presentarsi in maniera diversa lasciando il segno.

Altra novità è "Ambasciatori del Gusto Italiano", un progetto che vuole distaccarsi dagli altri enti e organizzazioni già presenti che mette in luce ciò che in 10 anni di attività Ifse ha realizzato in autonomia per rendere grande la cucina italiana nel mondo e aiutare le aziende a farsi conoscere in nuovi mercati.

Ifse non ha ovviamente intenzione di fermarsi e per il 2019 sono già diversi i progetti in cantiere. Numerosi gli studenti già iscritti alle nuove edizioni dei corsi professionali di cucina e pasticceria, già confermato a inizio gennaio l'arrivo di oltre 20 studenti dalle filippine e l'arrivo di due gruppi di manager dall'America a inizio estate. Per le mission la prima è programmata già a fine gennaio: per la terza volta Ifse svolgerà l'Italian Week al Four Season di Orlando in Florida, altre sono in cantiere. Un 2018 ricco e un 2019 che si prospetto ricchissimo di corsi, eventi e novità per Ifse, che si attesta il vero punto di riferimento in Italia per la formazione e la promozione dell'enogastronomia. cod 58692

Per Informazioni: **www.ifse.it**

Forno d'Asolo Academy
Bilancio positivo e nuovi master

Il primo anno si è chiuso con **grande soddisfazione** e **obiettivi centrati** per la **rinnovata accademia permanente** impegnata nella **formazione dei partner Forno d'Asolo**. Obiettivo: **offrire ai clienti prodotti perfetti**



È stato un 2018 davvero importante per la FdA Academy: sono partiti i master gratuiti "Professione Barista", due si sono tenuti nei mesi scorsi, altri prenderanno il via nel 2019. La FdA Academy, fondata nel 2014, accompagna gli operatori del canale Horeca per consentire loro l'ottimale gestione dei prodotti Forno d'Asolo in tutte le loro fasi, per la piena soddisfazione del consumatore. Si tratta di far sì che la qualità delle eccellenze Forno d'Asolo venga valorizzata al meglio anche sul punto di vendita; e ciò è possibile solo formando adeguatamente i gestori e il loro personale.

Con l'inaugurazione della nuova sede, avvenuta nel 2017, FdA Academy (**www.academy.fornodasolo.it**) s'impegna ancora di più a farlo, ad esempio aiutando giovani diplomati per mezzo dei master. Corsi completamente gratuiti che coinvolgono una quindicina di ragazzi da tutt'Italia in un percorso di formazione teorica e pratica con l'intento di preparare dei professionisti a cui affidare l'espansione del progetto di servizio al cliente targato Forno d'Asolo. Per i migliori partecipanti c'è la possibilità di una collocazione immediata all'interno di Forno d'Asolo, perché vengono inseriti in un programma di stage retribuito e sono messi in contatto, sin da subito, con i clienti.



«Vogliamo far passare un concetto: è importante che un professionista sia ben preparato, e per questo abbiamo ideato questi master», spiega **Alessandro Angelon**, amministratore delegato di Forno d'Asolo, che traccia anche un bilancio dei corsi già conclusi: «Siamo rimasti molto soddisfatti. Molte volte riceviamo richieste dagli esercenti per aiutarli ad aumentare le loro competenze, valorizzare al meglio i prodotti e aumentare le loro opportunità di business. FdA Academy è lo strumento adeguato».

Un gioco "a somma positiva" per tutti gli attori coinvolti: Forno d'Asolo presenta la qualità della propria linea di produzione/distribuzione, i corsisti si avviano gratuitamente al mondo del lavoro, gli esercenti ricevono adeguata formazione e il consumatore finale beneficia di tutto questo poiché consumerà prodotti perfetti. cod 58685





Buone Feste 2018



w w w . i t a l m i l l . c o m

bellani.com



Elegantia e petto d'anatra Connubio per grandi occasioni

Fondata nel 2002, la Cantina Rigoloccio si trova ai piedi del Monte Calvo e del borgo di Gavorrano, nel Grossetano. In tutto 22 ettari tra vigneti, maestose sugherete e olivi secolari in posizione pre-collinare. La scelta di impiantate varietà bordolesi si è rivelata vincente, portando in brevissimo il Rigoloccio a diventare fra le aziende più rappresentative del Consorzio dei Vini della Maremma, come testimoniano importanti premi e riconoscimenti.

Il motto aziendale è "Vitigni internazionali, dna maremmano", per sottolineare l'unicità di una collezione di vini elegantissimi dallo stile d'Oltralpe, ma al tempo stesso profondamente legati al territorio di origine. Tra questi c'è Elegantia Maremma Toscana Doc, un taglio bordolese di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc che invecchia in barrique per almeno 18 mesi. Di grande equilibrio ed eleganza olfattiva e gustativa, si distingue per i suoi intriganti sentori di ginepro, spezie e pepe. Perfetto l'abbinamento con il "Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con prugne e scalogno caramellato, accompagnato da flan di cicoria", piatto creato dal ristorante "Bolgheri+" di Bolgheri (Li). cod 58551

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con prugne e scalogno caramellato

Ricetta di Valentina Francalacci, Antonella Rotini e Adem Daiu del ristorante Bolgheri+

Ingredienti (per 2 persone): 400 g petto d'anatra, 200 g scalogno, 200 g prugne essiccate, zucchero, aceto rosso, sale, pepe e aromi. Per il flan di cicoria: un mazzo di cicoria già sbollentato, 50 g ricotta, 3 uova

Preparazione: per cuocere a bassa temperatura il petto d'anatra bisogna dapprima chiuderlo ermeticamente in un sacchetto per alimenti con rosmarino e alloro e farlo cuocere in acqua calda per 15 minuti (l'acqua deve sobbollire). Nel frattempo pulire gli scalogni e tagliarli in quattro parti. Metterli a cuocere in padella con olio e zucchero. Quando lo zucchero si è sciolto, aggiungere un cucchiaio di aceto rosso e le prugne. Abbassare il fuoco e portare a termine la cottura. Togliere il petto d'anatra dall'acqua e posizionarlo per 5 minuti sulla griglia rovente. Per il flan: amalgamare ricotta, cicoria e uova fino ad ottenere un composto omogeneo. Sistemare il tutto negli stampini precedentemente imburrati e cuocere in forno a 180°C per 20 minuti. Comporre il piatto e servire.

Elegantia Maremma Toscana Doc

Uve: 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon
Vinificazione: macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 18 giorni, con frequenti rimontaggi e follature. Maturazione in barrique francesi di primo e secondo passaggio per 18 mesi, poi almeno 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione
Colore: rosso rubino intenso di bella concentrazione
Profumo: intenso, persistente, elegante, ampio, con evidenti note vegetali, frutta rossa, ginepro, spezie, pepe
Sapore: ampio e persistente, perfettamente equilibrato
Servire a: 18°C
Abbinamenti: carni rosse e bianche, preparazioni in salmì



Rigoloccio
sp 82, loc. Rigoloccio - 58023
Gavorrano (Gr) - Tel 0566 871065
info@rigoloccio.it



ECCELLENZE PER LE ECCELLENZE

Servizi e soluzioni di qualità per una ristorazione di qualità.

Orobica Food è un sogno fatto di **cose buone**, di eccellenze alimentari e di qualità. Un'azienda basata sulla **tradizione** e sulla famiglia; sul rispetto per il lavoro e per i **valori etici**.

Un sogno concreto che **profuma** di sano in cui il mondo agroalimentare riscopre il **territorio**, la fatica dei campi e delle varie fasi delle filiere di trasformazione e conservazione per poter **offrire** e garantire alla ristorazione e al mondo Ho.Re.Ca. solo e sempre **eccellenze**.



OROBICA ACADEMY
ECCELLENZE PER LA CUCINA



ORO4FOOD
Eat differently

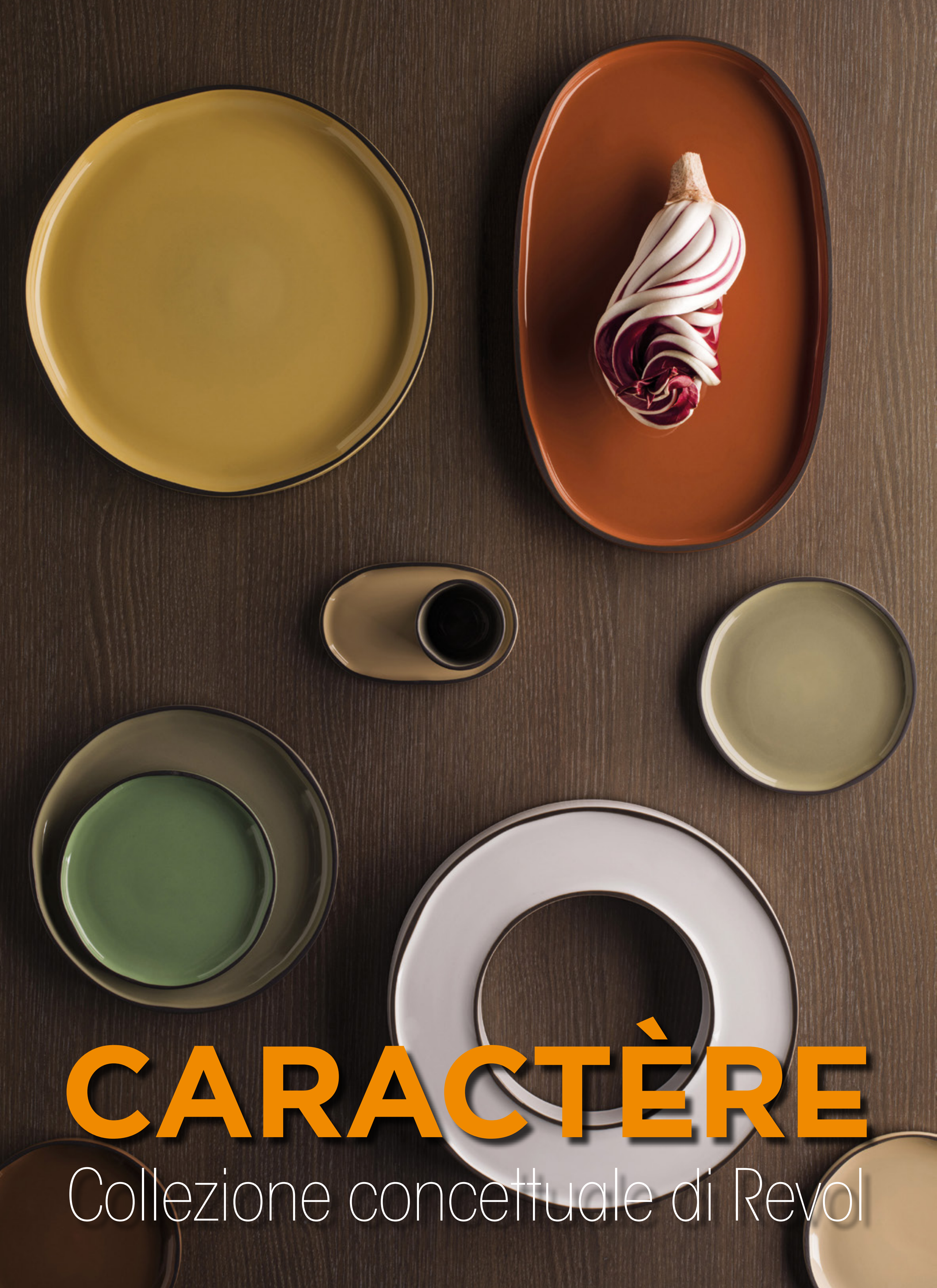




OROBICA FOOD
ONLY EXCELLENCE

VIA DELLA CASTRINA, 1 • LOCALITÀ PASSERERA
24060 CHIUDUNO (BG) ITALY
TEL: +39 035 8361299 • FAX: +39 035 4427906
info@orobicafood.com • www.orobicafood.com

www.creativityassociati.com


CARACTÈRE
Collezione concettuale di Revol

«Segno inciso cui si attribuisce un significato particolare; rappresentazione grafica delle lettere dell'alfabeto o di uno stile di scrittura; caratteristica dominante che compare in tutti i discendenti della prima generazione; tratto distintivo di un elemento; indole e complesso delle disposizioni psichiche di una persona»: un solo termine - "carattere" - per mille significati.

Questa pluralità di interpretazioni deve aver ispirato Noé Duchaufour Lawrance - creatore sensibile e talentuoso, artista e designer - nel dare corpo ad un ambizioso progetto: ideare una collezione che celebrasse il 250° anniversario di Revol (azienda a conduzione familiare che ha sviluppato un'esperienza unica nella produzione di porcellana culinaria a Saint-Uze) traducendone l'eccellenza della progettazione, della produzione e della manifattura. Il tutto senza tradirne la filosofia. Una sfida che, per essere vinta, richiedeva un'idea di "carattere".

Duchaufour-Lawrance non ha avuto dubbi: giocare sulle apparenti contrapposizioni sarebbe stata la chiave


Ivan Pierinelli



di lettura per dare corpo a una linea di nuovi prodotti che, per la loro particolarità estetica, avrebbero connotato la tavola al primo colpo d'occhio, attribuendole singolarità e forza. Chiamarla "Caractère" è stato inevitabile, proprio per la sua "indole", definita da un design fatto di linee pulite, forme minimali, guizzi di creatività mai invadenti affidati a tratti "grezzi", a colori non usuali e a dettagli incisivi.

In "Caractère" ogni prodotto è espressione di una storia di oltre 2 secoli e di un'arte di lungo corso che rivive nella produzione dei mastri artigiani dell'azienda. A farne un "unicum" sono le volute imperfezioni, i giochi di consonanza/dissonanza tra materiali e forme, lo studio delle dimensioni e degli spessori che alla convenzionalità preferiscono l'eleganza. Leggerezza è la linea guida che aleggia in tutta la collezione, perseguita azzerando i confini come confermano - ad esempio - i bordi, così delicati da essere invisibili ad occhio nudo.

Tutto in "Caractère" è singolare, a partire dai colori. Se interprete principale di tutta la collezione è infatti il bianco puro e brillante profilato dal nero aspro tipico del carboncino, ad accenderla sono altre 6 varianti che rimandano ad un universo di spezie e di aromi. "Menta", "Tonka", "Noce moscata", "Cannella", "Curcuma" e "Cardamomo" creano infatti una palette di tonalità che istintivamente richiama profumi e sapori che danno "carattere" ad un piatto, trasformandolo da mera ricetta a esperienza per il palato. La collezione ha poi un ulteriore "plus": è impilabile, un elemento di estrema comodità per chi lavora nella ristorazione.

«Nulla è lasciato al caso in questa collezione che grazie alle sue geometrie e alla possibilità di mixare forme e colori guida nella preparazione di mise en place cariche di suggestioni. Ogni tavola - spiega **Ivan Pierinelli**, responsabile vendite di Ros - racconta una storia, dà forma a stili fortemente identitari, ma soprattutto rappresenta l'anima di chi la veste. Le linee volutamente "sporche" del carboncino, che sembrano quasi sfregiare la perfezione della porcellana, trasformano ogni piatto in una cornice. Tutto è armonia ed equilibrio: design ed estetica, funzionalità ed eleganza si bilanciano sino a fondersi, dando vita ad un allestimento di vero... "Caractère"». cod 58294

Ros Forniture Alberghiere
via Don Lorenzo Milani 1 - 24050
Zanica (Bg) - Tel 035 670299
www.ros.bergamo.it



Sigep
19|23. 01. 2019
Padiglione D1
Stand 129

Prater di Ancap
Il piatto che incornicia la pietanza

Ancap ha elaborato la sua nuova forma ideata per i professionisti della ristorazione: Prater, emblema dell'incontro tra classicità e modernità, tradizione e avanguardia, sinuosità e geometria.

Il piatto Prater si caratterizza per un'elegante festonatura al bordo, tipica delle forme ottocentesche, trasposta su una moderna forma quadrata, per un effetto di grande contemporaneità. Grazie al suo design rétro, Prater si presta a impiattamenti sofisticati e contemporanei, con cui crea piacevoli giochi di contrasto. Oltre alla versione in bianco, Prater è ampiamente personalizzabile con diverse tipologie di decori e cromie. È disponibile in tre misure di piatto piano - lato 20 cm, 25 cm, 28 cm - e nella nuova versione Prater Onda, pensata come piatto fondo componibile, per favorire impiattamenti ancor più eclettici e particolari: la speciale onda in porcellana impreziosisce ancor più il già sinuoso design, per un'eleganza ancora maggiore. Disponibile nella misura 20,6 x 14,4 cm.

Grande attenzione al design, ma soprattutto funzionalità e resistenza: la nuova forma Prater è infatti realizzata, come tutte le porcellane Ancap, in porcellana dura feldspatica che, cotta a 1.400°C, garantisce robustezza, resistenza ad urti e shock termici, inalterabilità nel tempo e adesione a tutte le più restrittive norme igieniche.



Design e qualità 100% italiani

Ancap è un'azienda italiana produttrice di porcellana dura feldspatica della più alta qualità e 100% made in Italy. Fondata nel 1964, Ancap è oggi un importante player nazionale e internazionale per la fornitura di strumenti professionali ai settori alberghiero-ristorativo e della torrefazione.

Un primato di eccellenza qualitativa ineguagliabile nel settore, frutto di un armonico connubio tra artigianalità italiana e tecnologia innovativa. Una qualità che esprime tutta la passione e la cura del dettaglio di chi lavora la porcellana per farla divenire un oggetto vivo, unico ed originale.

Grazie ad una costante ricerca estetica e tecnica, Ancap propone oggetti sempre ispirati ai mood più attuali: perché se le tendenze cambiano, Ancap è sempre pronta a evolversi con esse.

cod 58437

Ancap
via Libia 1 - 37066 Sommacampagna (Vr) - Tel 045 8293088
www.ancap.it

GRAN RISERVA,
L'UNICA FARINA CERTIFICATA CAMPI PROTETTI 100% EMILIANA



VIENI A TROVARCI AL SIGEP, PADIGLIONE B7 STAND 105

comunicattive.it







- ✓ ZONA VOCATA ALLA COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO
- ✓ VARIETÀ DI GRANO SELEZIONATO
- ✓ MATERIA PRIMA DI QUALITÀ
- ✓ RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE
- ✓ RIGIDO DISCIPLINARE DI COLTIVAZIONE E SOLO TRATTAMENTI CONTROLLATI
- ✓ FILIERA GARANTITA



GRIGIA



GIALLA



ARANCIONE



SENAPE



ROSSA



@molinipivetti @molinipivetti

www.molinipivetti.it

SpeeDelight

Un mondo di opportunità per creare un menu gourmet



Dopo aver descritto SpeeDelight soprattutto dal punto di vista tecnico, è ora il momento di analizzare il prodotto dal punto di vista operativo. Mettiamoci nei panni di chi la macchina la dovrà utilizzare ogni giorno. Abbiamo chiesto a Paolo Pettenuzzo, chef dell'Electrolux Chef Academy, di parlarci dell'usabilità di SpeeDelight.

Che tipo di ricette si possono preparare con SpeeDelight?

SpeeDelight è una macchina particolarmente flessibile e forse la domanda corretta dovrebbe essere "cosa non posso fare". La possibilità di combinare le 3 tecnologie di cottura (infrarosso, microonde e griglia) garantisce una facilità di utilizzo ed una flessibilità pressoché unica. Si può fare di tutto: dai semplici sandwich a panini di ogni genere dove, oltre a calore e croccantezza esterna, desideriamo riscaldare anche l'interno e perché no, sciogliere perfettamente i vari formaggi. È possibile anche rigenerare prodotti già precotti, porzioni di lasagna, contorni quali verdure di ogni genere, fino ad arrivare a dolci quali fette di torta, muffin e tanto altro ancora. Insomma, non c'è limite all'immaginazione dell'utilizzatore.

L'interfaccia è di facile utilizzo?

La macchina viene consegnata con una ricettazione base dove, attraverso l'interfaccia a colori, si riesce facilmente a capire quale tasto indirizzare ad ogni specifica cottura, basandosi semplicemente su delle icone con una foto di riferimento. Ma questo è solo l'inizio di tutto il mondo Speedelight. Possiamo modificare le singole ricette così come ii cicli, intervenendo su tempo totale, quantità di microonde e tanto altro ancora in maniera estremamente facile. Abbiamo anche la possibilità di gestire la piastra superiore scegliendo, ciclo per ciclo, se desideriamo pressare il nostro prodotto o semplicemente lavorare distaccati dal contatto superiore, tecnologia che noi definiamo come Flex.

A chi consiglieresti l'utilizzo di questa macchina?

La domanda in questo caso è fondamentale. L'immaginario collettivo potrebbe dedicare l'utilizzo di SpeeDelight solo ed esclusivamente a bar e affini, ci sentiamo di garantire un ottimo lavoro anche in una moltitudine di situazioni diverse dove, oltre all'offerta di panini di ogni genere, ci sono anche rigenerazioni, finiture e micro-cotture. SpeeDelight è inoltre ideale per strutture ricettive in toto: da bordo piscina per uno snack veloce a pausa pranzo, passando per il bar serale che serve piatti di ogni genere, spesso caldi, fino alla notte con una situazione di Room Service, dove solitamente non si ha uno chef dedicato durante le ore notturne e l'offerta risulta essere prettamente composta da piatti freddi o preconfezionati e serviti a temperatura ambiente. cod 58525



Paolo Pettenuzzo

Electrolux Professional
viale Treviso 15 - 33170 Pordenone
Tel 0434 3801
professional.electrolux.it

Farina Panettone:
Con Molino Grassi, la qualità lievita.



"Per avere
la qualità, bisogna
partire dalle
materie prime".

Ezio Marinato

Dalla collaborazione tra Molino Grassi e il maestro panificatore Ezio Marinato è nata la Panettone. Una farina che fa lievitare la qualità, perché fatta stagionare a lungo: solo così può sviluppare al meglio tutte le caratteristiche per un lievitato di altissima qualità artigianale.

Saremo presenti a Sigep - Rimini 19-23 gennaio 2019 - Pad D5 Stand 076



Coltiviamo la qualità

www.molinograssi.it

THE BASTARD



La cultura del barbecue entra nel catalogo Pentole Agnelli

Agnelli Complements da oltre 10 anni **offre un catalogo di articoli** utili al mondo delle **forniture alberghiere** e per la **ristorazione professionale**, puntando sempre al **top qualitativo** di tutte le sue referenze

La vasta gamma di prodotti Agnelli Complements è riconosciuta all'avanguardia per l'alta tecnologia che offre, in grado di aiutare i cuochi a risparmiare tempo e denaro, organizzare al meglio il lavoro e trovare nuovi modi di esprimere la propria creatività.

Da poco nel catalogo Agnelli Complements è stata inserita una nuova importante referenza: "The Bastard", uno strumento per l'outdoor cooking, ma che consente di fare molto di più. Bello, potente, versatile, facile da usare, permette prestazioni culinarie ad alto livello al chiuso o all'aperto, tutti i mesi dell'anno. Arrostire, affumicare, cuocere al forno (anche la pizza), grigliare, cuocere a bassa temperatura: con The Bastard si preparano senza fatica piatti di carne, di pesce o di verdure appetitosi e con un gusto puro, come solo The Bastard riesce a fare.

The Bastard infatti è un prodotto di alta qualità, dallo stile impeccabile, efficace e professionale: è il sistema più naturale e gustoso di cucinare oggi come all'età della pietra. The Bastard è realizzato in ceramica cordierite di alta qualità. Un attrezzo straordinario: è il ritorno all'essenza, è il giusto equilibrio tra forma e funzionalità.

È prodotto solo nella versione di colore nero e solo con ceramiche industriali di alta qualità in grado di resistere a temperature altissime. Anche le parti secondarie sono realizzate con i migliori materiali: acciaio inossidabile o acciaio temprato rifinito con una verniciatura a polvere per la massima resistenza alle intemperie. Robustissimo, The Bastard vanta ben 20 anni di garanzia. È un concept: semplice, di ottima qualità, versatile e alla portata di tutti. Anche nel prezzo.





SMALL

Sarà anche piccolo, ma le sue prestazioni sono grandi! Ottime dimensioni per grigliare rapidamente una bistecca, ma anche un pollo intero. E lo puoi mettere ovunque. Anche The Bastard Small è realizzato con ceramiche industriali ed è praticamente indistruttibile. Il supporto è standard e realizzato in robusto metallo.

COMPACT

Perfetto se hai meno spazio sul balcone o in giardino, ma desideri tutte le possibilità che The Bastard può darti. Molto pratico perché lo puoi facilmente prendere con te per una grigliata dagli amici o in spiaggia.

MEDIUM

Ti piace cucinare per amici o famiglia? The Bastard Medium è il modello da avere in giardino o in terrazza. È possibile scegliere tra il solo Bastard o nella versione completa con il supporto che è provvisto di ruote per spostarlo facilmente.

LARGE

Vuoi ottenere davvero tutto il possibile dal tuo Bastard, cucinare per più persone e hai spazio a disposizione? Allora questo è il formato giusto. The Bastard Large è disponibile nella versione base o completa di supporto e tavolini laterali. Oppure scegli la possibilità di inserire il tuo Bastard in un elegante tavolo in acciaio inox e rovere firmato RR Original fatto su misura. cod 58548

Pentole Agnelli
via Madonna 20, 24040 Lallio (Bg)
Tel 035 204711
www.pentoleagnelli.it





tomato+



Tra le mura di una filanda novecentesca

Tomato+ diventa partner fondamentale per garantire freschezza delle materie prime ai grandi ristoratori, come nel caso del ristorante La Filanda di Asola, nel Mantovano. Oggi parla dell'innovativa serra da interni Tomato+ **Andrea Grossi**, proprietario de La Filanda. Inaugurato nel giugno del 2006, il locale occupa parte dello spazio di una filanda che risale agli inizi del '900, ben ristrutturata. Il ristorante è arredato in maniera funzionale con buon senso estetico e viene arricchito periodicamente da esposizioni di apprezzati pittori.

Come ha conosciuto Tomato+?

Ho conosciuto Daniele Rossi nel 2015. Venne per sentire cosa ne pensava un ristoratore del suo nuovo progetto, ossia avere una serra da interni per poter produrre tutto l'anno erbe aromatiche e germogli. L'idea mi piacque subito, tanto che acquistai una delle prime serre Tomato+ prodotte (il primo in provincia di Mantova e tra i primissimi in Italia), nel novembre 2017.

Quali tipologie di colture ha scelto di tenere nel suo Tomato+ e per quali piatti le utilizzate?

Utilizziamo prevalentemente germogli di Senape, Ravanello, Cavolo rosso, Basilico italiano e Rosie, Rucola e Crescione. Nei nostri menu si evidenzia principalmente il pesce di mare, servito anche crudo; le carni, anche se quantitativamente compaiono nella carta in misura minore, sono di altissima qualità. Abbiamo approntato dei piatti ad hoc con queste materie prime, come insalate di germogli, antipasti e secondi piatti con protagonisti i prodotti della serra Tomato+, i quali sono presenti nelle guarnizioni delle creazioni dello chef, sempre molto apprezzate.

Quali "plus" aggiungono ai piatti le colture di Tomato+?



Uno dei vantaggi principali è sicuramente la freschezza dei prodotti e, per il ristorante, un modo per essere sempre aggiornati alle novità del mercato e offrire il meglio nel campo tecnologico rivolto alla sana alimentazione. Da non sottovalutare l'aspetto estetico della serra, molto piacevole visivamente, tanto che l'abbiamo posizionata nella sala principale del ristorante, in modo che sia visibile ai nostri ospiti che rimangono molto incuriositi: chiedono spiegazioni, vogliono interagire con questa novità e soprattutto vedono che quello che raccogliamo, dopo pochi minuti viene servito nei loro piatti, quasi a "centimetro zero".

Quanto ha inciso sul vostro lavoro la possibilità di avere sempre a disposizione un "orto nel ristorante"?

Pur avendo a disposizione un nostro orto dove ci procuriamo materie prime freschissime come erbe aromatiche, verdure di stagione e fiori eduli, avvalendoci anche di colture biologiche, con la serra Tomato+ abbiamo a disposizione in qualsiasi stagione dell'anno germogli ed erbe aromatiche. Questo significa dare un sentore d'estate anche nei mesi freddi, dove non si possono trovare erba cipollina e basilico, per esempio. Significa anche poter comporre sane e colorate guarnizioni per nostri piatti, oltre che coinvolgere visivamente e nel gusto i nostri ospiti sempre più esigenti.



Avete trovato semplice l'utilizzo e la manutenzione di Tomato+?

La manutenzione di Tomato+ è semplice e poco onerosa: ricambio di acqua (demineralizzata) del serbatoio e dell'umidificatore circa un paio di volte al mese. Nient'altro se non sostituire con delle nuove cialde una volta effettuata la raccolta.



Tomato+ è uno strumento che consiglierebbe? Lo considera utile all'interno di una cucina professionale?

Tomato+ è il futuro! Ecologico, sano, pulito, versatile nella possibilità di scelta delle colture, offre come detto la possibilità di avere a disposizione erbe aromatiche e germogli tutto l'anno. Diventerà un componente fisso delle nuove cucine professionali. cod 58571

Tomato+
via Ferri 61/63/65 - 25010
Borgosatollo (Bs) - Tel 030 2501314
www.tomatopiu.com

Diam all'avanguardia nelle chiusure per vini e liquori



Diam Bouchage è un gruppo industriale che rappresenta perfettamente il principio della tradizione innovativa. Deve il suo successo all'evoluzione di un prodotto tradizionale, il tappo in sughero.

Nel 2003 Diam Bouchage ha messo a punto il metodo esclusivo brevettato "Diamant" che permette di proporre al produttore vinicolo una gamma completa di tappi tecnici in sughero per vini fermi, spumanti, frizzanti e liquori il cui sughero è purificato dell'anidride carbonica sotto pressione (CO_2 supercritica). Questo metodo estrae tutte le molecole suscettibili di dare un gusto al vino, eliminando in particolare il famoso "gusto di tappo".

Più che un semplice otturatore, il tappo è l'ultimo atto enologico del viticoltore e deve permettere che il vino in bottiglia evolva correttamente durante l'intero arco dell'invecchiamento, rispettando il profilo aromatico che gli si è voluto dare.

Un tappo per ogni vino

- **Vini fermi**: una gamma di prodotti che vanno da "Diam 2" a "Diam 30", ogni tappo Diam è definito da caratteristiche meccaniche e livelli di permeabilità diversi;
- **Vini frizzanti e spumanti**: oltre all'assenza di deviazione sensoriale, i tappi "Quart Mytik Diam" e "Mytik Diam" offrono al produttore una memoria meccanica ottimale, una tenuta perfetta e l'assenza di difetti tecnici;
- **Liquori**: ogni tappo "Altop Diam" è unico, frutto di uno progetto personalizzato e realizzato su misura per adattarsi alle peculiarità di ogni collo di bottiglia.

L'ultimo nato: Origine by Diam

Dodici anni dopo il lancio della tecnologia Diamant, Diam Bouchage propone una nuova grande innovazione tecnologica: un tappo di sughero chiamato "Origine by Diam", che incorpora un'emulsione di cera d'api e un legante composto da polioli al 100% vegetali. Per il mondo del vino, questa nuova formulazione rappresenta una soluzione di tappatura ancora più naturale che usufruisce della stessa affidabilità riconosciuta ai tappi Diam per quanto riguarda la sicurezza, l'omogeneità e il controllo dell'ossigeno.

Nel 2017, la Diam Bouchage ha venduto 1,5 miliardi di tappi in 55 Paesi per un fatturato di 165 milioni di euro. La gamma Diam Bouchage è distribuita in Italia da un partner storico, il gruppo Paolo Araldo & Belbo Sugheri, quest'ultimo sito di finitura moderno e certificato FSSC 22000 situato a Calamandrana (At), in Piemonte. Con più di 430 milioni di tappi venduti all'anno, l'Italia è uno dei mercati principali per la gamma dei tappi Diam. cod 58467

Paolo Araldo - Belbo Sugheri
Reg. San Vito 88 - 14042
Calamandrana (At) - Tel 0141 769153
www.paoloaraldo.com



COME DICEVA IL GRANDE REGISTA ITALIANO,
VOGLIAMO MOSTRARE E NON DIMOSTRARE.

PROD. DALLAGIOVANNA
DIRECTORS
PIERLUIGI AND PAOLO
?
TAKE
3
DATA SIGEP - PAD. B5 STAND 069



WWW.DALLAGIOVANNA.IT

DRGCOMUNICAZIONE



Staff Ice System

60 anni al servizio del dolce

Staff Ice System, azienda riminese specializzata nelle apparecchiature per il freddo dal 1959, festeggia i suoi 60 anni e si prepara a partecipare a Sigep 2019, dal 19 al 23 gennaio, con incontri, eventi e nuovi prodotti. Staff Ice System rappresenta un punto di riferimento, solido ed affidabile, per chiunque operi nel campo della gelateria, pasticceria e ristorazione. 60 anni sono un traguardo importante raggiunto grazie ad una filosofia aziendale improntata sulla costante ricerca della migliore componentistica presente sul mercato: uno studio accurato, indispensabile per riuscire ad offrire ai propri clienti macchine sempre all'avanguardia, nella progettazione ma anche nel design, oltre che imbattibili nel rapporto qualità/prezzo.

Unica per le ridotte dimensioni, la **RT51** è la compagna ideale di ogni pastry chef, poiché consente a quest'ultimo di realizzare le proprie ricette con la massima cura dei dettagli, minimo ingombro, facilità di utilizzo e garantendo alta qualità anche nelle ridotte quantità. È in grado di mantecare fino a 2 litri di gelato e di pastorizzare e cuocere fino a 5 litri, consentendo la preparazione di un'infinità di prodotti, tra cui: gelati, semifreddi, torte, granite, crema pasticcera, pâte à choux, gelatine, confetture, marmellate, yogurt, panna cotta, mousse, marshmallow, nappage, riso per pasticceria, besciamella, polenta, vellutate e tanto altro.

Una moderna e vantaggiosa innovazione nel mondo delle preparazioni alimentari artigianali, nonché un gioiello di tecnologia richiesto da ogni pastry chef per realizzare le proprie ricette lavorando rilassati. La RT51 consente di valorizzare le caratteristiche organolettiche delle preparazioni in quanto il ciclo di pastorizzazione utilizza temperature inferiori alla classica bollitura. Inoltre, la tecnologia Inverter, sviluppata in collaborazione con Toshiba, permette di regolare la velocità dell'agitatore in ogni fase, di controllare la perfetta consistenza del gelato e protegge la trasmissione meccanica ed il motore, ottimizzando il consumo di energia.

I plus a disposizione per l'artigiano pasticcere sono molti, a partire dal doppio coperchio che permette un più facile inserimento degli ingredienti con l'agitatore in movimento. Inoltre, il coperchio trasparente permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro e il pulsante di sbrinamento vasca consente di facilitare qualsiasi ripartenza dell'agitatore. In più, il computer di bordo ha oltre 50 programmi, tra cui alcuni già preimpostati e altri modulabili per milioni di possibili ricette. Nei normali

programmi si susseguono tre fasi: riscaldamento, tempo di cottura, raffreddamento. Con il programma catena è possibile concatenare queste fasi e ripeterle all'infinito, nell'ordine richiesto dalla ricetta, impostando anche una pausa fra i vari cicli.

Gli ingegneri di casa Staff Ice System sono molto attenti alle connessioni tra i prodotti, per questo la RT51 rappresenta un connubio perfetto con la **V410**, un conservatore dal design elegante e ideale per chi ha problemi di spazio e di conservazione. Quest'ultimo è disponibile in due versioni, con vaschette che garantiscono un'ottima visibilità del prodotto e con carapine, nel rispetto della tradizione (disponibile anche con 2 carapine da 2,5 litri e 2 da 7,5 litri nei modelli **V420** e **V840**).

La linea V è ideata, inoltre, per differenziare l'offerta, salvaguardando da qualsiasi tipo di contaminazione i gusti dedicati alle persone con intolleranza al lattosio, ai celiaci o a chi desidera gusti vegani. Una scelta utile sia per adeguarsi all'attuale tendenza del mercato (il numero di coloro che scelgono di seguire una dieta vegana aumenta ogni giorno, soprattutto in Italia), sia per rispondere alle richieste di una clientela specifica, ossia di coloro che soffrono di celiachia o di intolleranza/allergia al latte e ai suoi derivati. Queste ultime patologie, in particolare, richiedono una grande attenzione sia nella preparazione del gelato che nella sua conservazione.

Questi piccoli gioielli sono poi caratterizzati da numerosi vantaggi: termostato elettronico, temperature regolabili positive e negative, conservatore configurabile a seconda delle necessità, unità frigo posizionabile sia lateralmente che nella parte inferiore, possibilità di ruotare il coperchio su tutti e quattro i lati per un più comodo accesso, minore manutenzione grazie all'evaporazione statica e all'impianto frigorifero tropicalizzato (fino a 43°C). Insomma, una linea di macchine davvero innovativa che conferma ancora una volta la grande affidabilità dei prodotti firmati Staff Ice System.

Le novità a Sigep 2019

Per Staff Ice System è un onore partecipare anche quest'anno al Sigep di Rimini, da sempre un appuntamento immancabile dove l'azienda propone costantemente interessanti novità, con la partecipazione di chef e pasticceri rinomati. In questa edizione, che si svolgerà dal 19 al 23 gennaio 2019, sarà ospite di Staff uno dei gelatieri più importanti nel panorama italiano del dolce: Pino Scaringella. Il "Maestro dei maestri", come molti amano definirlo, ha trascorso una vita dedicandosi all'universo del gelato artigianale e adesso trasmette passione, creatività e voglia di crescere ai giovani gelatieri del futuro. Il Maestro, inoltre, presenterà le ultime novità di casa Staff Ice System. E a far visita all'azienda, presso il padiglione A5 - stand 074, ci saranno anche gli accademici di AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), con cui è stata rinnovata la partnership anche per il 2019.

Non solo prodotti: Staff Ice System infatti vuole condividere con tutti i visitatori la conoscenza del gelato artigianale e del dolce attraverso l'eccellenza della sua scuola "Accademia del Gelato". Proprio per questo ci saranno molti momenti formativi e showcooking, ciascuno pensato per diversi livelli di esperienza. cod 58245

Staff Ice System
via Anna Frank 8 - 47924 Rimini
Tel 0541 373250
www.staff1959.com



RT51



V410



V420

La Fiammante
Un modo sociale di fare impresa



Vogliamo tutti un cibo buono e pulito. Ma ci interessa davvero che sia anche un **cibo giusto**, che **garantisca**, cioè, **dai campi alla distribuzione paghe** e **condizioni di lavoro dignitose**?

Viviamo immersi in un sistema alimentare del tutto squilibrato, che pretende di pagare le materie prime - siano esse i pomodori, le arance o le fragole - a pochi centesimi, mentre una parte della distribuzione organizzata adotta pratiche di acquisto che schiacciano le filiere, come le aste a doppio ribasso e il sottocosto.

Dal 2011, assieme all'organizzazione di produttori Mediterraneo, La Fiammante ha avviato la sua rivoluzione in Capitanata, stringendo accordi diretti che eliminano il ruolo dei mediatori e riconoscono agli agricoltori un prezzo giusto, concordato in largo anticipo sulla campagna (+40% del compenso pattuito a livello nazionale dai contratti di settore), con anticipi del 20% a sostegno degli investimenti iniziali di impianto e conduzione.

Un nuovo modello di filiera a tutela del lavoro contadino, che nel contempo promuove buone pratiche come il biologico e la lotta integrata, il risparmio idrico nelle coltivazioni e l'impiego delle macchine in fase di raccolta (una soluzione radicale ma necessaria in una realtà squilibrata come quella del mercato attuale), supportando i produttori in caso di avversità climatiche, sempre più frequenti.

Una filiera costruita su relazioni autentiche, in nome di un impegno etico condiviso, che rappresenta un modello replicabile, a partire dalla più totale trasparenza e dall'incoraggiamento di comportamenti virtuosi lungo tutta la catena di fornitura. Un modo sociale di fare impresa, che mette al centro il rispetto e la valorizzazione del fattore umano e dei territori, redistribuendo il valore generato e denunciando le economie che prosperano sulla pelle di braccianti e operai.

Nel 2016 e 2017, La Fiammante ha conseguito per due anni consecutivi il premio "Eccellenza dell'Anno" Le Fonti Awards quale «leader ed eccellenza del Made in Italy nel mondo, esempio concreto della possibilità di fare filiera in Italia creando un circolo virtuoso».

Icab (Industria Conserve Alimentari Buccino) La Fiammante è una storica produzione di conserve alimentari, oggi estesa su scala industriale e il marchio di punta di una filiera 100% italiana, cer-

tificata Social FootPrint in virtù del costante monitoraggio degli impatti sociali della produzione (unico al Sud Italia e disponibile alla consultazione online sul sito dell'azienda, con dati costantemente aggiornati).

Lo stabilimento di Buccino, in provincia di Salerno, è una realtà ancora profondamente artigianale, fatta di amore per il lavoro ben fatto e di un'esperienza conserviera di oltre 50 anni. Una sapienza antica, che oggi si avvale di tecnologie all'avanguardia a garanzia ulteriore della sicurezza e salubrità dei prodotti.

Il pomodoro La Fiammante, straordinariamente fragrante, perché messo in conserva in poche ore dalla raccolta grazie a rigorosi calendari di programmazione, proviene in massima parte dalla Puglia, dalla Toscana, dalla Basilicata, dal Molise e dalla Campania. In Campania, in particolare, La Fiammante tutela e promuove antiche e nobili varietà Dop, come il San Marzano dell'agro sarnese-nocerino, il pomodorino Corbarino e il pomodorino del Piennolo del Vesuvio. Da non dimenticare i peperoni arrostiti in forno a legna come da tradizione e lavorati a mano uno a uno, grazie ad una sapiente lavorazione che ne preserva perfettamente la consistenza, l'integrità e il profumo. Presente in più di 40 Paesi in tutto il mondo, con una rete di distribuzione in costante espansione che comprende la realtà internazionale dell'Avpn-Associazione verace pizza napoletana (albo fornitori ufficiali), La Fiammante è apprezzata da talenti indiscussi della cucina internazionale e maestri pizzaioli, ambasciatori del più autentico Made in Italy,come l'amatissimo Gino Sorbillo.

Anche l'incontro e l'alleanza con la rete Funky Tomato - filiera agricola partecipata ad alto impatto sociale e culturale - si iscrive nel quadro della "sostenibilità sociale d'impresa" di Francesco Franzese (ceo La Fiammante) e la rilancia con il Funky Tomato Project, un'iniziativa che coniuga profit e no profit dando vita alla prima "comunità economica solidale".

Al centro del "contratto di rete", sottoscritto nel quartiere napoletano di Scampia con la Cooperativa (R)esistenza Anticamorra e Storytelling Meridiano, ci sono la promozione della dignità del lavoro contro ogni sfruttamento, il riscatto sociale e l'inserimento lavorativo di persone a rischio, la valorizzazione dei territori e delle produzioni "a Sud", la tutela dell'ambiente e di un cibo sano, pulito e giusto.



Gino Sorbillo

Un passo ulteriore di autentica innovazione: economica, sociale, culturale. Un'innovazione necessaria. Perché "siamo quello che mangiamo".

cod 58465

La Fiammante
Zona industriale lotto 14
84021 Buccino (Sa)
Tel 0828 957155 - ww.lafiammante.it





Agrifood
ABRUZZO

Porta in tavola la Carota Igp del Fucino

Croccante, dolce, di un intenso colore arancione: è la **Carota Igp del Fucino**, una delle **specialità regionali dell'agricoltura italiana**. E per gustarla non è necessario andare in Abruzzo, il suo luogo di origine

Croccante, dolce, di un intenso colore arancione: è la Carota Igp del Fucino, una delle specialità regionali dell'agricoltura italiana. E per gustarla non è necessario andare in Abruzzo, il suo luogo di origine. Ora infatti è anche in versione surgelata, prodotta da Agrifood-Covalpa, il gruppo alimentare che proprio nella valle del Fucino coltiva le verdure che poi raccoglie e surgela in tempi brevissimi, per proporle ai consumatori, al food service e all'industria alimentare. La Carota del Fucino è un prodotto che porta la qualità certificata Igp di un'eccellenza abruzzese nella vasta gamma Agrifood di ortaggi surgelati.

Una carota bella, buona e di qualità

Il marchio Igp è il riconoscimento di Indicazione geografica protetta che l'Unione europea assegna ai prodotti agroalimentari con specifiche caratteristiche che dipendono dal luogo di origine e che sono coltivati o trasformati in una precisa area geografica. La Carota del Fucino ha conquistato questo marchio nel 2007, ma è dalla fine degli anni '50 che viene coltivata nella valle omonima, in provincia dell'Aquila, dove l'agricoltura è particolarmente rigogliosa.

Il motivo è presto detto: il Fucino in origine era un grande lago (il terzo per estensione in Italia dopo il Garda e il Maggiore), posto a oltre 600 metri di altitudine, che fu prosciugato nella seconda metà dell'800 proprio per ampliare le coltivazioni della zona. Il risultato fu una terra molto "giovane" e quindi notevolmente fertile, ricca di minerali ed elementi nutritivi grazie all'origine argillosa e con una forte capacità di trattenere l'acqua; nella valle del Fucino le sorgenti sono abbondanti e il clima presenta forti escursioni termiche che favoriscono la crescita delle coltivazioni.

Qui nasce la Carota Igp del Fucino, con tutte le sue apprezzate proprietà organolettiche. È bella da vedere, con una forma cilindrica e la punta arrotondata, la buccia liscia e il colore arancione intenso e uniforme sia all'esterno che all'interno; ma è soprattutto ottima da gustare, con una polpa croccante e dolce anche nella parte centrale, mai "legnosa". Ma le sue qualità non si fermano qui: la Carota Igp del Fucino è molto ricca di betacarotene, che viene trasformato dall'organismo in vitamina A, essenziale per la vista, lo sviluppo delle ossa e la risposta immunitaria.

Sapore e colore nel piatto

La consistenza e il gusto rendono questa carota un alimento ideale da gustare sia crudo sia cotto, ideale quindi anche come ingrediente per contorni, primi e secondi piatti. La Carota Igp del Fucino surgelata proposta da Agrifood è perfetta per il food service: mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco, grazie alla surgelazione, ed è molto pratica, perché già pulita, tagliata a disco o in cubetti e pronta all'uso.



Una novità pensata da Agrifood appositamente per la ristorazione collettiva, in particolare per le mense scolastiche, è il "Mix di carote colorate": carote arancioni, bianche e gialle - queste ultime due sono "progenitrici" di quelle arancioni e sempre del tutto naturali - tagliate a rondelle, che nel piatto formano un insieme colorato e invitante soprattutto per i bambini, invogliandoli a consumare le verdure.

Qualità e sicurezza Agrifood

La Carota Igp è uno dei tanti ortaggi che Agrifood-Covalpa produce nella valle del Fucino fin dal 1989, quando sette cooperative agricole locali si unirono con l'Associazione marsicana dei produttori di patate, dando vita all'azienda. Dal 1994 il gruppo è una Organizzazione di produttori (Op) e conta oggi su oltre 400 piccoli produttori localizzati nella valle del Fucino. Il punto di forza di Agrifood è la filiera cortissima: tutto il processo produttivo si svolge nello stabilimento di Celano, in provincia dell'Aquila, raggiungibile in tempi molto brevi da tutta la valle del Fucino e dalle altre zone di approvvigionamento, come Puglia, Lazio e Marche. Qui le verdure, raccolte al giusto grado di maturazione, vengono accuratamente selezionate secondo rigidi criteri di qualità, lavate, tagliate e subito surgelate, per mantenere intatte le loro proprietà organolettiche. Una volta scongelati, infatti, gli ortaggi hanno la consistenza, il gusto e le caratteristiche nutrizionali dei prodotti appena raccolti.

Qualità e sicurezza sono garantite da controlli rigorosi non solo sul prodotto finito, ma su tutta la filiera: dalla pianificazione delle colture alla selezione delle piante e delle sementi, alle verifiche continue sui campi e sulle coltivazioni. Agrifood promuove forme di agricoltura sostenibile, soprattutto attraverso pratiche di risparmio idrico ed energetico.

L'impegno di Agrifood-Covalpa è sempre lo stesso dal 1989: offrire ai consumatori, al food service e all'industria alimentare prodotti surgelati di alta qualità, sicuri e 100% italiani.

cod 58328

Agrifood Abruzzo
Borgo Strada 14 - 67043 Celano (Aq)
Tel 030 9981530
www.agrifood.it

Esquisito di Orobica Food



Qualità garantita per la ristorazione

Fin dalla sua nascita avvenuta nel 2002, Orobica Food si è prodigata e distinta nell'attività di accurata selezione dei prodotti di eccellenza che il panorama agroalimentare italiano offre al mercato. Una delle mission aziendali, oltre a quella primaria della distribuzione alimentare tout court, è proprio perseguire una ricerca delle tradizioni italiane che sia in grado di declinarsi anche nella cultura della materia prima dei propri prodotti e di conseguenza nella cultura del buon vivere. Oggigiorno sempre più persone richiedono qualità ed eccellenza alimentare e, in secondo luogo, sono interessate alla genuinità e alla storia del prodotto stesso. Ed è proprio per questa tipologia di pubblico che Orobica Food si è prefissata come filosofia aziendale la crescita costante della consapevolezza agroalimentare, dunque non solo appannaggio degli operatori della ristorazione e dell'hospitality. In questa direzione si inserisce la scelta di introdurre nel proprio catalogo una selezione di prodotti distribuiti con private label personalizzate in grado di valorizzare i prodotti stessi attraverso un packaging elegante. Questa operazione non è una novità per Orobica Food, in quanto l'azienda bergamasca già da diversi anni distribuisce con il proprio marchio andando a selezionare prodotti di qualità ed eccellenza della materia prima secondo criteri che riguardano anche l'affidabilità e il prestigio del fornitore.

È però da quest'anno che l'azienda sta lanciando sul mercato una propria linea di prodotti a marchio con la denominazione "Esquisito", che si inserisce all'interno di una fase di restyling dell'immagine aziendale più ampia e che troverà il proprio compimento con la presentazione al pubblico durante l'edizione 2019 di TuttoFood che si terrà a FieraMilano Rho il prossimo maggio e dove Orobica Food sarà presente con un proprio stand.

Nell'attesa però alcuni dei prodotti di questa nuova linea sono già in commercio e l'offerta comprende una gamma che parte dalla Mozzarella Julienne 100% latte italiano e dal suo omonimo in formato filone passando per la Mozzarella di bufala campana Dop in formato 250 g e bocconcino da 50 g per poi concludere con i pomodori pelati dell'Agro-Sarnese Nocerino e il Gorgonzola Dop di Novara.

La linea scelta è comunque sempre in evoluzione e andrà a definirsi in maniera compiuta nei prossimi mesi. L'unica certezza è la qualità che la contaddistingue. cod 58330

Orobica Food
via della Castrina 1 - 24060
Chiuduno (Bg) - Tel 035 8361299
www.orobicafood.com

Finalmente un buon caffè!





Per il tuo ristorante scegli Caffè Cagliari 10+

Non lasciare che i tuoi clienti escano con l'amaro in bocca.
Caffè Cagliari 10+ è il sistema porzionato che ti permette di offrire sempre un caffè perfetto, grazie alla qualità delle miscele Caffè Cagliari e all'esclusiva tecnologia Caffitaly System.

Preparati a ricevere i complimenti anche per il tuo caffè.



Scopri tutti i vantaggi del sistema Caffè Cagliari 10+
e la macchina più adatta al tuo locale.

www.caffecagliari.it/10piu





caffè
CAGLIARI

Good ha fatto centro Boom di presenze a Udine

"Good" ha fatto centro: in migliaia a **Udine Fiere** per conoscere, degustare, acquistare la **qualità del cibo che è storia e territorio**, con la possibilità di **incontrare i protagonisti del food e della ristorazione**



Fabrizio Nonis, Sergio Bini (assessore Regione Fvg Attività produttive e turismo), Sonia Peronaci

Non c'è persona che abbia visitato il Salone delle specialità enogastronomiche e agroalimentari senza aver fatto acquisti, tant'è che diversi espositori hanno dovuto integrare i rifornimenti nello stand. Gli acquisti hanno premiato non solo i prodotti tipici nostrani, ma anche le eccellenze provenienti da altre regioni italiane come l'olio evo e il tartufo abruzzesi, il cioccolato di Modica, le birre artigianali della Repubblica Ceca, marmellate e confetture della Sicilia, ecc. La spesa a "Good" è stata fatta ancora più volentieri dopo aver conosciuto storia, provenienza e preparazione del prodotto e dopo averlo degustato.

Il cibo è una mappa sorprendente e saperla leggere non è solo importante, ma anche affascinante. Una mappa che si nuove nel tempo e nello spazio raccontando storie di uomini, di lavoro e di passioni; storie di territori e di prodotti, anni di ricerca e di innovazione. Good ha raccontato questo viaggio esponendo e spiegando il cibo negli stand, negli incontri, nelle degustazioni e nelle dimostrazioni che si sono alternate lungo un programma di oltre 85 eventi, tutti gratuiti, come gratuito era l'ingresso al Salone.

Il cibo è una mappa sorprendente e saperla leggere non è solo importante, ma anche affascinante

Realizzato in partnership con la Camera di commercio di Pordenone e Udine, a Good 2018 erano presenti aziende e produttori del Friuli Venezia Giulia e di altre regioni, i protagonisti delle maggiori categorie professionali dell'agroalimentare e della ristorazione (cuochi, panificatori, pasticceri, macellai), associazioni e gruppi che mettono a disposizione dei visitatori il loro sapere e il loro saper fare nella scelta delle materie prime, nella lavorazione e nella trasformazione, per arrivare al prodotto finale.

Nel territorio di gusti, colori, sapori e tradizioni raccontato da Good non è mancata una delle massime eccellenze del Made in Italy, il vino, proposto nello stand Enoteca Italia in 200 etichette e oltre mille bottiglie di aziende agricole selezionate dalla Guida ViniBuoni d'Italia offrendo uno spaccato significativo della vitivinicoltura nazionale.

cod 58607

Per informazioni: **www.goodexpo.it**

Panna Ken nata con amore!

Vi aspettiamo a Rimini al SIGEP dal 19 al 23 gennaio al PAD. B5 Stand 189!













Sigep

Ken: ricerca, sviluppo, innovazione, ogni giorno!

È così che il marchio **KEN** della società spagnola **LIASA – LACTEOS INDUSTRIALES AGRUPADOS** specializzata nella produzione di panna da montare e da cucina, mostra il ventaglio di proposte centrate sulla panna che si caratterizzano per una diversa percentuale di materia grassa, rispetto ai diversi tipi di utilizzo ed esigenze.



Di panna non ce n'è una sola!
Scegli KEN per le tue preparazioni.

Visita il sito: www.skisa.com

LIASA – LACTEOS INDUSTRIALES AGRUPADOS
KEN EUROPE S.R.L.
M. Azzarita 206 – 00189 Roma | +39 06 33250200 | europe@ken-foods.com



Agugiaro&Figna
A Sigep con tante novità per la pasticceria

Dal **19 al 23 gennaio 2019** l'azienda molitoria italiana sarà **protagonista della 40ª edizione della fiera riminese** con il nuovo metodo della "**Macinazione Integrata**" e **due nuove farine**: "**Aurea Integrale**" e "**Lievitati 60**"

Torna l'annuale appuntamento con Sigep, il Salone internazionale dedicato alla gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, e anche quest'anno Agugiaro&Figna Molini sarà presente con "Le Sinfonie", la linea di farine per la produzione artigianale di pasticceria. Sette farine funzionali, stabili, naturali e dalle caratteristiche di lavorazione ben definite che, utilizzate con sapienza, consentono di trovare i migliori accordi con gli altri ingredienti e di ottenere prodotti di alta pasticceria dalla qualità ben riconoscibile.

Un'edizione ricca di grandi novità per Agugiaro&Figna Molini, che ancora una volta conferma la sua attitudine aziendale ad interpretare con lungimiranza il futuro della farina, a partire dai temi della sostenibilità e del "buono, pulito, giusto", principi cardine di Slow Food Italia di cui l'azienda molitoria è partner ufficiale anche nel 2019.

Tra le varie novità la presentazione ufficiale del metodo della "Macinazione Integrata", l'insieme dei diagrammi di lavorazione e salvaguardia delle qualità native dei grani con cui sono stati disciplinati, in maniera innovativa, particolari processi che combinano tecniche e nuove attenzioni: dalla ricerca su base esperienziale dei grani più adatti, alla

sapiente selezione dei semi con strumenti ottici all'avanguardia; dalla decorticazione regolata a misura per ciascun grano, alla molitura combinata in grado di servirsi tanto dello schiacciamento a pietra quanto del frazionamento progressivo gentile a cilindri.

Tra i prodotti presentati a Sigep 2019 c'è la nuova "Aurea Integrale", la farina di semola fine integrale di grano duro che esemplifica al meglio le potenzialità della Macinazione Integrata. Lo speciale prodotto consente all'azienda di esprimersi al meglio nella macinazione di cereali diversi dal grano tenero - core business dell'azienda - e di accentuare quel rispetto per le caratteristiche originarie dei cereali che rendono le farine interessanti dal punto di vista tecnico e appetibili per il consumatore finale.

Particolare spazio sarà poi dedicato a "Lievitati 60", la nuova farina per i grandi lievitati appositamente maturata 60 giorni in un ambiente dedicato che migliora la propria resa naturalmente. Grazie alle sue proprietà organolettiche, Lievitati 60 consente un migliore assorbimento della parte liquida e una maggiore tenuta della forma acquisita in fase di lavorazione e cottura anche dopo il confezionamento. Il prodotto appare, quindi, perfettamente equilibrato in ogni sua parte così da garantire una performance eccellente sia durante la lavorazione dell'impasto che nel risultato finale dei gran lievitati.

Le Sinfonie, infine, sveleranno l'anteprima della nuova gamma di miscele speciali, nuclei e miglioratori per la panificazione e dolci da forno, ideati e realizzati dal centro sviluppo e ricerca Agugiaro&Figna Molini. Le qualità tecnologiche di ogni farina vengono combinate con ingredienti funzionali supplementari al fine di amplificare le performance, semplificare gli utilizzi e ottimizzare la produttività.

Per tutta la durata della manifestazione speciale spazio sarà riservato alla "pasticceria Pop", il nuovo modo di fare pasticceria che interpreta la tradizione con nuove tendenze, tecnicamente ricercata ed esteticamente attraente pur non rinunciando alla semplicità. Inoltre sarà possibile degustare le creazioni realizzate dalla scuola di cucina e pasticceria Dolcesalato di Maddaloni (Ce). Sarà una manifestazione partecipativa, all'insegna della sinergia e della collaborazione tra quanti credono che insieme è meglio che soli, affinché ciascuno possa trovare il proprio spazio per esprimersi meglio con le giuste farine. Ovviamente certificate Agugiaro&Figna Molini. cod 58206

Agugiaro&Figna Molini
strada dei Notari 25/27 - 43044
Collecchio (Pr) - Tel 0521301701
www.agugiarofigna.com



Farine e tanta formazione Le novità di Molino Grassi



Molino Grassi sarà presente alla 40ª edizione di Sigep. Tra le novità presenterà la farina Tipo 1 Bio macinata a pietra "Forte", adatta per la pizzeria e la panificazione, che andrà ad ampliare la gamma di farine Bio. Messa a punto grazie all'aiuto tecnico del team del molino di Fraore (Pr), guidato dai maestri Cristian Zaghini ed Ezio Marinato, risulta essere ricca di parti cruscali. Una volta impastata, sprigiona i profumi più intensi del cereale, ma unisce anche forza e stabilità grazie alla miscela di grani utilizzati e permette quindi di lavorare il prodotto anche con alte idratazioni, con possibilità di lievitazioni e maturazioni degli impasti da 24 a 48 ore, con punte fino alle 72 ore.

Altra novità di rilievo che Molino Grassi fa debuttare al salone dell'arte bianca romagnolo è la farina Miracolo Integrale. Nata per soddisfare le esigenze sia del professionista sia del consumatore finale, va ad arricchire la Gamma QB che conta già diverse referenze: Multicereali, Montana, Einkorn, Kamut, Kronos, Grano del Miracolo. QB è una linea di farine unica nel suo genere, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi e quelli più innovativi. Un evoluto mix di valori nutrizionali e di sapori originali.

A Sigep 2019 Molino Grassi presenterà inoltre il suo programma "I Percorsi del Molino". Si tratta del nuovo impianto didattico della scuola "Impastando s'impara", studiato per permettere a quanti lo desiderano di acquisire competenze e abilità di livello nei settori panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta fresca. Presso lo stand 076 del padiglione D5 sono in calendario incontri di formazione con autorevoli professionisti e figure di riferimento nell'universo dell'arte bianca.

Presenti a Rimini con Molino Grassi e le sue farine Ezio Marinato per la panificazione, Cristian Zaghini per la pizza, Carlo Di Cristo, biologo e panificatore, Marco Valletta per la pasta fresca ed Ezio Rocchi per la focaccia ligure. Ad accompagnarli nei seminari di approfondimento e nei momenti di showcooking, il team tecnico di Molino Grassi.

Giunto alla quarta generazione, oggi Molino Grassi è uno dei leader del biologico, oltre che un riconosciuto punto di riferimento per la sperimentazione di nuove varietà di grano e tipologie di prodotto. Un'attitudine all'innovazione che ha coinvolto anche il rapporto con il mondo agricolo, ridefinito attraverso un approccio di filiera nuovo, più collaborativo e meno competitivo. Da una storia così importante non potevano che nascere farine e semole eccellenti, capaci di trasformarsi in vere esperienze sensoriali nel segno della tradizione e del territorio. cod 58530

Sigep
19|23. 01. 2019
Padiglione D5
Stand 076

Molino Grassi
via Emilia Ovest 347 - 43126 Parma
Tel 0521 662511
www.molinograssi.it



ASOLO PROSECCO, E FESTA FU!

Nelle tue feste brinda con l'Asolo Prosecco Superiore DOCG Montelvini, un Millesimato Extra Brut raffinato ed elegante che racchiude l'eccellenza di un luogo unico. La nostra Asolo. Auguri!



MONTELVINI

Alleati in Vigna



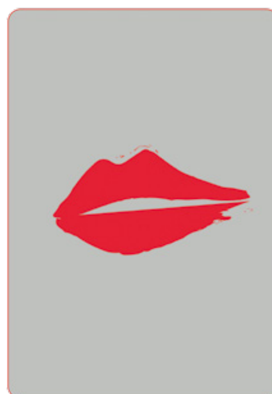
Denis Dianin, Achille Zoia, Iginio Massari, Sabrina Dallagiovanna, Giuseppe Amato, Paolo Dallagiovanna e Mattia Masala

L'omaggio alle donne di Molino Dallagiovanna

Una nuova linea di farine ispirata alle donne. Sarà questa la grande protagonista tra le novità firmate Molino Dallagiovanna a Sigep 2019. Farine multiuso per i professionisti del settore, sviluppate con i migliori grani e l'esperienza e la passione del mulino emiliano e dei grandi Maestri dell'arte bianca, con i quali Molino Dallagiovanna da anni collabora. La nuova linea di farine, insieme alle altre novità e ai prodotti più conosciuti tra le oltre 400 referenze Molino Dallagiovanna per il mondo dei professionisti, costituiranno, durante i 5 giorni di Sigep, gli ingredienti protagonisti, impiegati dai Maestri del gusto durante il ricco calendario di dimostrazioni tra creazioni dolci, pizze, pasta e pane. Sul palco si alterneranno numerosi Maestri e professionisti dell'arte bianca, come il Maestro pasticcere Achille Zoia, il Maestro dei Maestri Iginio Massari, i Maestri pasticceri Denis Dianin e Alfonso Pepe, i tecnici di Molino Dallagiovanna Pino Arletto, Alberto Campagnolo, Fabio Del Sorbo, Mattia Masala e Salvatore Polo, il Maestro pastaio Walter Zanoni, i Maestri panificatori Giancarlo De Rosa e Nico Carlucci, i Maestri pizzaioli Antonio Fusco e Rosario Giannattasio.







Sempre a Sigep, la presentazione in anteprima assoluta del Tour Meet Massari 2019 con la comunicazione delle date e delle città coinvolte. Dopo il grande successo della prima edizione, nell'anno appena concluso con le tappe di Napoli, Milano e Roma, il tour 2019 si preannuncia ancora più ricco e straordinario. Un appuntamento imperdibile per i professionisti della più dolce delle arti, l'occasione unica di incontrare il Maestro dei Maestri, Iginio Massari, e altri importanti nomi della pasticceria italiana, come è avvenuto nel 2018 con Salvatore De Riso a Napoli, Gino Fabbri a Milano e Giuseppe Amato a Roma. Un'opportunità di confronto con i grandi Maestri dell'arte bianca, tra dimostrazioni, tecniche e suggerimenti utili alla professione. Protagonisti degli eventi sempre la tradizione dolciaria, i prodotti del territorio e le farine Molino Dallagiovanna, con "le Dolcissime" per pasticceria. cod 58656

Molino Dallagiovanna
via Madonna del Pilastro 2 - 29010
Gragnano Trebbiense (Pc)
Tel 0523 787155
www.dallagiovanna.it



Forni Valoriani

Gli Originali

I FORNI PROFESSIONALI, A LEGNA E A GAS, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per **PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO**.

Serie Vesuvio

misure espresse in cm

MOD.	Misure interne	Misure esterne	Bocca	Peso kg	Canna Fumaria	Cap. pizze ø 28/30cm
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
160 ø	160x160	210x212	55x28	1900	20-25	14/15
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19



Rotativo

misure espresse in cm	MOD. 120	MOD. 140
Misure interne volta	140x140	160x160
Misure esterne	180x202	200x230
Piano rotante	120x120	140x140
Bocca	55x29	55x29
Peso	1650 kg	1950 kg
Canna fumaria	ø 20	ø 20
Capacità Pizza (ø 30/32)	8/9	10





Verace

misure espresse in cm

MOD.	Misure interne	Misure esterne	Bocca	Peso kg
120 ø	120x120	160X170xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180X190xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Serie Baby



misure espresse in cm	Baby 75	Baby 60
Misure interne volta	75x75	60x60
Misure esterne senza base	101x100x64h	81x76x61
Misure esterne con base e ruote	101x100x164h	83x83x160
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	220 kg	148
Canna Fumaria	ø 15	ø 15
Peso Bruciatore	10 kg	7kg
Capacità Pizza (legna)	2	1
Capacità Pizza (gas)	3	2



Refrattari Valoriani S.r.l. Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it

"Gran Riserva" Molini Pivetti

Farine professionali 100% emiliane



Sigep
19|23. 01. 2019
Padiglione B7
Stand 105

Solo i territori più puri e incontaminati, solo i **migliori esperti agronomi**, **solo farine garantite dal marchio "Campi Protetti Pivetti"**: è il **progetto Gran Riserva**, dedicato a chi ama le proprie origini

Con Molini Pivetti si parla sempre di innovazione e tradizione, da oltre 140 anni capofila nella produzione di farine per i professionisti, per l'industria e oggi anche per il consumatore finale. Il progetto delle farine Gran Riserva è l'esempio che meglio dimostra il profondo impegno che l'azienda ha sempre rivolto verso la ricerca dell'eccellenza e la valorizzazione del territorio, da proteggere ed esaltare nella sua ricchezza e tipicità.

L'idea nasce molti anni fa, nei primi anni '80, quando Molini Pivetti decise di coinvolgere i propri esperti agronomi in una sfida difficile ma non impossibile: quella di ricercare, identificare e selezionare solo i migliori campi di coltivazione, lontani cioè da ogni fonte di inquinamento, nelle province di Modena, Bologna e Ferrara, note per essere particolarmente vocate alla coltivazione di grano tenero di altissima qualità.



Condividendo l'obiettivo di salvaguardare l'ambiente e al tempo stesso dare più valore al territorio, Molini Pivetti ha creato negli anni un percorso in collaborazione con gli agricoltori locali, finalizzato a certificare la qualità e la provenienza delle farine prodotte in queste aree esclusive: si tratta di Gran Riserva, la linea Pivetti di farine 100% emiliane, garantite e contraddistinte dalla certificazione dell'ente internazionale Csqa, oltre che dal marchio "Campi Protetti Pivetti". Il marchio indica il rispetto di una filiera produttiva legata al luogo di origine e basata sulla sottoscrizione di un rigido disciplinare (sviluppato da Molini Pivetti). Da quest'anno, la certificazione è stata arricchita di nuovi contenuti legati alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Disponibile in 5 varianti, in sacchi da 5 o 25 kg, la linea Gran Riserva permette di innovare la tradizione con le migliori materie prime, provenienti dai migliori territori, rivolgendosi sempre direttamente al professionista più esigente e da ottobre, con l'ingresso in Gdo, anche al consumatore moderno.

cod 58658

Molini Pivetti
via Renazzo 67 - 44045 Renazzo (Fe)
Tel 051 900003
www.molinipivetti.it

Viticoltori di collina



Preziosi e sparsi sono i vigneti che la famiglia Marsuret si trasmette di generazione in generazione, coltivati da sempre a mano sui ripidi pendii. Per l'esposizione, il microclima e la composizione dei terreni ogni singolo vigneto esprime caratteristiche e particolarità straordinarie che insieme contribuiscono alla grande qualità dei vini Marsuret.

marsuret.it



Molino Colombo cambia look Restyling al logo e alla grafica



Un anno dopo la celebrazione dei Maestri dell'arte bianca con il primo Wall of Fame a loro dedicato, Molino Colombo apre il 2019 in una veste completamente nuova, rivista nel logo e nell'immagine coordinata. I nuovi sacchi saranno i grandi protagonisti del Sigep 2019, in occasione del quale saranno presentati in una nuova grafica che richiama e celebra il lavoro, l'artigianalità e l'esperienza dei Maestri di farine di Molino Colombo.

La seconda edizione del "Bread of Fame" vedrà protagonisti i professionisti dell'arte bianca che si sono distinti non solo per l'attività di formazione, ma per aver saputo creare modelli imprenditoriali di successo grazie alla sete di conoscenza che ha permesso loro di crescere e tramandare la passione, l'amore e il sapere che li contraddistingue. Durante la manifestazione riminese i Maestri di farine di Molino Colombo si alterneranno in una serie di masterclass inerenti il mondo della pasticceria e pizzeria.

Sigep
19|23. 01. 2019
Padiglione B7
Stand 148

Molino Colombo vi aspetta presso il **padiglione B7 - stand 148**.

Per informazioni sui prodotti, link allo shop online, news e contatti visita **www.molinocolombo.it**.

cod 58745



Molino Colombo
via Edison 34 - 23877 Paderno d'Adda (Lc) - Tel 039 9515129
www.molinocolombo.it

Debic

PARFAIT

Nuova Bottiglia Debic

Creata per le mani dei professionisti

Le mani di un professionista sono strumenti eccezionali. Ricercano la perfezione in ogni gesto. Per questo Debic ha creato una nuova bottiglia, senza il sigillo, così puoi lavorare più velocemente. Il tappo garantisce una tenuta perfetta, il profilo ergonomico consente una presa sicura. C'è solo una cosa che non abbiamo cambiato: la qualità del contenuto.
Parfait Debic. La versatilità e la personalizzazione di sempre.
In una nuova bottiglia.

Debic. Superarsi ogni giorno.



Debic.it



Nuovi prodotti e servizi in arrivo da Molino Vigevano

Molino Vigevano, storico brand del Gruppo Lo Conte dedicato al mercato delle farine per preparazioni dolci e salate, il primo ad avere creato linee di farine specializzate sia per uso professionale che casalingo, parteciperà alla 40ª edizione di Sigep. L'attenzione dell'azienda sarà focalizzata sia sulle novità di prodotto sia sull'immagine rinnovata del brand. I visitatori saranno accolti in uno stand ancora più ampio e articolato rispetto a quello della scorsa edizione, realizzato seguendo la vision e la mission aziendale: «Aiutare le persone a stare bene, grazie a prodotti e servizi pensati per semplificare e valorizzare la vita dei professionisti che ogni giorno usano i nostri prodotti», spiega **Elisabetta Palumbo**, marketing & communications manager di Molino Vigevano.

Per l'occasione, l'azienda presenterà la nuova linea di farine dedicate alla ristorazione, che si compone di quattro prodotti: "Selezione di Farine di grano tenero per pasta fresca", "Farina di Mais Antico - Mais Corvino", "Farina per panificazione" e "Farina per fritture". Per il debutto di queste novità, è stata pensata una presentazione in grande stile grazie alla partecipazione dello chef Massimiliano Contegiacomo, che ne mostrerà caratteristiche e punti di forza, svelando i segreti della preparazione a regola d'arte della pasta fresca.

Lo stand sarà, inoltre, teatro di diversi showcooking con mastri pizzaioli di prestigio a livello nazionale, pronti a dimostrare le loro abilità nella preparazione di impasti a base delle farine delle linee "Oro di Macina" e "Selezioni Speciali" e raccontandone caratteristiche, peculiarità e performance. Tra la rosa di pizzaioli attesi nello spazio di Molino Vigevano, vi saranno quelli legati a rinomate pizzerie come 20 Pizza & Delicious di Salerno e la ligure Fra Diavolo.

«In un mercato come quello delle farine, che sta attraversando un momento storico di forte fermento ed evoluzione - spiega Palumbo - l'esigenza è stata quella di aggiornare le linee di prodotto e di consolidare l'immagine rinnovata. La mission dei prossimi anni sarà continuare a realizzare prodotti innovativi con un'attenzione sempre più forte verso la salute dei consumatori grazie alla cura nella ricerca delle materie prime, lavorate nel rispetto della natura e delle persone. Lavoreremo per offrire sempre maggiori servizi, con un cutomer care dedicato e attento, nell'ottica di creare delle partnership commerciali solide, atte a semplificare la vita di chi usa ogni giorno le nostre farine e ad aumentare il business dei nostri clienti». cod 58468

Molino Vigevano
via dell'Artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pv) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com

Granoro, più valore alla filiera per una pasta 100% italiana

L'azienda promuove il territorio e il Made in Italy con investimenti sulla sostenibilità agricola e sul grano pugliese. Fondato nel 1967 da Attilio Mastromauro, il Pastificio Granoro è oggi una tra le più importanti realtà produttive italiane nel settore della pasta secca di semola di grano duro, prodotta in oltre 150 formati diversi che hanno conquistato 180 nazioni. Granoro ha promosso e incentivato concretamente la valorizzazione del proprio territorio e della sua Puglia, ideando nel 2012 la linea "Dedicato", pensata per promuovere i prodotti agricoli coltivati nel Tavoliere e al tempo stesso rafforzare i rapporti tra agricoltori e consumatori, promuovendo la sostenibilità agricola e la filiera 100% Puglia. Granoro punta ad intensificare il percorso virtuoso del progetto "Dedicato" e a valorizzare l'agricoltura italiana, rivalutando le produzioni di grani antichi come le varietà Saragolle Antiche e la varietà Senatore Cappelli. Per quest'ultima Granoro ha sottoscritto un importante contratto di filiera con la Sis (Società italiana sementi), grazie al quale potrà garantire nella propria produzione sia la provenienza che l'identità in purezza di questa varietà di grano duro dalle eccellenti qualità nutrizionali, ricca di amminoacidi, vitamine e minerali.

Il nuovo prodotto, lanciato da Granoro nello scorso mese di maggio, in occasione del Sial Paris 2018 è stato selezionato per il premio "Sial Award" da una giuria composta da esperti indipendenti, che ha valutato i prodotti alimentari, le attrezzature e i servizi più innovativi progettati dagli espositori. La Linea Bio "Senatore Cappelli" è stata presente all'interno dell'Area Sial Innovation Paris 2018, l'osservatorio mondiale dell'innovazione alimentare unico sviluppato in collaborazione con Xtc World Innovation.



Granoro rilancia con forza l'idea di fare sistema tra industria e settore primario per sostenere in maniera alternativa l'agricoltura italiana attraverso gli accordi di filiera.

«Sarà necessario - sostiene **Marina Mastromauro**, amministratore delegato di Granoro - che si promuovano e si condividano sempre di più modelli di integrazione perché l'arma vincente che può caratterizzare meglio la pasta Italiana, oltre alla manifattura, è l'origine della materia prima, il Made in Italy autentico».



Con l'obiettivo di raccontare la filiera, il lavoro e la passione degli agricoltori, Granoro di recente ha presentato il nuovo sito **www.granorodedicato.it**. Un vero e proprio racconto digitale in linea con i moderni canoni della comunicazione e orientato al mondo dei social, con un'interfaccia intuitiva che consente di apprezzare la qualità della pasta "Dedicato" trafilata al bronzo. cod 58332

Pastificio Granoro
Strada Provinciale 231, km 35.100 - Corato (Ba) - Tel 080 872182
www.granoro.it







Le Specialità Riso Gallo per piatti gustosi e salutari

Tra le numerose proposte Riso Gallo ci sono anche le sette ricercate referenze dalla gamma"Specialità", che offre al canale Food service prodotti adatti alle diverse esigenze di chef e ristoratori. Passione, cura, abilità e capacità di innovare e investire sono i valori che da sempre caratterizzano Riso Gallo, insieme all'attenzione e alla fantasia con cui l'azienda va incontro alle necessità e ai desideri del consumatore, dando vita ad un'ampia offerta di qualità, con prodotti genuini, gustosi oltre che facili e veloci da preparare.

Carnaroli Riserva del Fondatore è un pregiato riso di altissima qualità, destinato a ristoranti gourmet, sottoposto ad una severissima selezione, infatti i chicchi sono delle stesse dimensioni così da garantire un prodotto di alta gamma e una cottura omogenea.

3 cereali, Riso Farro e Orzo è ricco di fibre e in linea con le nuove tendenze della cucina salutista, ideale per proporre un piatto speciale nel menu. Pronto in 14 minuti, è il mix ideale per risotti, zuppe e insalate, ricchi di gusto e benessere.

Carnaroli Rustico presenta un chicco grande, sodo e ben consistente, frutto di una pilatura leggera e delicata che consente di ottenere un prodotto semi integrale con una maggiore tenuta in cottura. Questa referenza è ideale per la preparazione di risotti sani, dal gusto rustico, anche per banchetti.

Riso Aroma, con i suoi chicchi lunghi, affusolati e profumati, è l'alternativa italiana ai classici risi esotici. Prodotto interamente da filiera italiana, è ottimo come contorno per accompagnare piatti a base di carne, pesce o verdure.

Basmati Premium di Riso Gallo è la varietà più pregiata, "Taraori". Il suo gusto etnico lo rende l'alternativa ideale per contorni insalate e piatti unici.

Dal chicco nero e brillante, **Riso Venere** cuoce in 20 minuti ed è particolarmente indicato per piatti a base di crostacei, pesce e verdure.

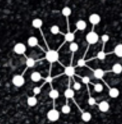
Riso Rosso si caratterizza per il chicco integrale, dal colore rosso. Ha un sapore intenso e croccante che lo rende ideale come contorno oppure insalata alternativa e salutare con carni bianche e verdure.

Le "Specialità" Riso Gallo, così come gli altri prodotti per il canale Food service, possono essere acquistati anche online sul sito ufficiale dell'azienda nella sezione dedicata: **www.risogallo.it/food-service**. cod 58570

Riso Gallo
viale Riccardo Preve 4 - 27038 Robbio (Pv)
Tel 0384 6761 - www.risogallo.it



SESSANTANNI
Vintage 2015



SAN MARZANO

www.sanmarzanowines.com

Un italiano su 2 consuma surgelati

Ma sulla conservazione idee confuse

È innegabile che i prodotti surgelati siano un'ottima soluzione per le cucine "casalinghe". Un italiano su 2 consuma questi cibi una volta a settimana, il 7% anche più volte. Ma è altrettanto noto che non tutti conoscono le regole da seguire per consumare correttamente i surgelati. Un'indagine Doxa commissionata da Iias (Istituto italiano alimenti surgelati) ha fatto chiarezza sui principali dubbi dei consumatori riguardo ai prodotti "sotto zero" e redatto un decalogo informativo "Good To Know", ideato da Iias e presentato a Milano dal presidente dell'Iias, **Vittorio Gagliardi**, insieme a Massimilano Dona, presidente Unc, Unione nazionale consumatori, Giorgio Donegani, tecnologo alimentare e membro del comitato scientifico di Italia a Tavola e dal ricercatore della Doxa Paolo Colombo. Tra i consumatori abituali spiccano gli uomini (48,9%) e in generale gli under 54 (con un picco di consumi del 53,1% nella fascia d'età 35-54).

L'argomento del sottozero rispecchia un aspetto del food che è in continua evoluzione, legato alla qualità dei prodotti e alla loro sicurezza grazie a una filiera sempre più controllata, oltre a abitudini dei consumatori, che lo considerano sempre più una valida alternativa al fresco. Ma sappiamo proprio tutto in tema di "surgelati"? Dall'indagine Doxa sembrerebbe di no; ignoriamo aspetti molto importanti tra valori nutritivi e modalità di conservazione, siamo attenti lettori delle etichette ma sguazziamo tra "fake news" e pregiudizi.



di Fabiola Quaranta

Tanto per cominciare surgelato e congelato non sono sinonimi, la surgelazione è una tecnica prettamente industriale, mentre a livello domestico è possibile solo congelare. Ciò che davvero fa la differenza è la materia prima che viene surgelata e la modalità di conservazione che presuppone attenzione massima alla catena del freddo. Altro elemento importante su cui occorre soffermarsi è la presenza, nei menu destinati alla ristorazione, dell'asterisco per indicare l'uso di cibi surgelati. L'Italia è il solo Paese europeo, ad eccezione di Cipro, in cui l'utilizzo di materie prime congelate o surgelate deve essere segnalato ed è un dato recepito in maniera negativa dal cliente, che vive questa pratica quasi come un marchio di scarsa qualità. In una società che mira sempre più a connotarsi come anti spreco e che consuma non soltanto cibi a km 0 ma spazia senza confini da un alimento all'altro 365 giorni all'anno, non si

può pensare di prescindere dal surgelato che, tra l'altro, storicamente è il modo migliore e più sicuro di conservare il cibo, quando invece non ci si sofferma minimamente sulle altre modalità di conservazione.

1. "Congelato" e "surgelato" non sono la stessa cosa. «I cibi congelati - spiega Vittorio Gagliardi - sono cibi portati a temperature tra i -7°C e i -12°C (per il pesce e la carne arrivano a -18°C) e conservati a temperature tra i -10°C e i -30°C. Al momento dello scongelamento, questi prodotti sono soggetti a una parziale perdita dei valori nutritivi e organolettici. I prodotti surgelati, invece, subiscono un congelamento ultra rapido ed efficiente, in cui i cibi raggiungono in brevissimo tempo i -18°C. Proprio la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti, lasciando nel prodotto pressoché intatte le proprietà nutrizionali».

2. A casa non si può "surgelare". La surgelazione, infatti, è una tecnica prettamente industriale. A livello domestico è possibile solo congelare. Non bisogna dimenticare, però, che le qualità organolettiche e nutrizionali di un cibo congelato sono inferiori rispetto a quelle del surgelato.

3. Scongelare un prodotto surgelato a temperatura ambiente è sconsigliato. «Il modo migliore per scongelare un prodotto sotto zero - suggerisce il presidente Gagliardi - è direttamente in pentola o qualche ora in frigorifero, oppure se si ha fretta imbustato sotto l'acqua corrente. È sconsigliato, invece, lo scongelamento con acqua calda e quello a temperatura ambiente, per evitare lunghe soste del prodotto surgelato a una temperatura non controllata».



4. Un prodotto scongelato può essere ricongelato ad una sola condizione: che venga prima cotto. È possibile, infatti, ricongelare un prodotto scongelato a patto che il cibo venga prima cotto e poi raffreddato rapidamente, prima di essere riposto di nuovo in freezer.

5. Leggere e rispettare le indicazioni riportate in etichetta è indispensabile per un corretto uso e consumo dei prodotti surgelati.

6. I surgelati non contengono conservanti aggiunti ai fini della conservazione. «In realtà - precisa Vittorio Gagliardi di Iias - in un prodotto surgelato, per legge, non si può aggiungere nessun conservante allo scopo di prolungarne la vita. È proprio il freddo a garantire la lunga conservazione di questi prodotti. Parlando di additivi aggiunti, altra fake news riguarda la credenza per la quale le verdure surgelate avrebbero un colore brillante perché piene di coloranti. Invece questo avviene perché, prima della surgelazione, gli ortaggi vengono sottoposti ad un adeguato trattamento termico (blanching) necessario per disattivare gli enzimi che ne potrebbero causare il deterioramento ed è così che si fissa il colore naturale, che risulta ancora più brillante».

7. Le verdure surgelate sono analoghe a quelle fresche in termini di vitamine e nutrienti. I prodotti surgelati sono paragonabili ai "freschi" perché passano solo poche ore dal momento della raccolta a quello della surgelazione degli alimenti. Le verdure surgelate conservano al meglio non solo le caratteristiche organolettiche e nutrizionali ma anche la stessa struttura e il sapore dei prodotti "freschi" originali, fino alla data di scadenza.

8. Il pesce fresco e quello surgelato hanno lo stesso valore nutritivo. Le proprietà nutrizionali dei due prodotti, infatti, sono identiche: il pesce surgelato è una fonte naturale di macronutrienti, ma è anche ricco di vitamine (A e D) e sali minerali (iodio e selenio).

9. I prodotti ittici surgelati sono sicuri al 100%. In questo settore merceologico le normative di riferimento hanno imposto regole molto rigide, che fanno anche dell'imballaggio contenente il prodotto un modello di trasparenza totale, riportando l'area di pesca, il momento della prima surgelazione, la scadenza, le valenze nutrizionali, il produttore, e così via.

10. Nei ristoranti, la presenza di un prodotto surgelato/congelato deve obbligatoriamente essere indicata all'interno del menu tramite un "asterisco". «L'asterisco - spiega Vittorio Gagliardi - è imposto da una giurisprudenza consolidata attraverso sentenze della Corte di Cassazione. Tali sentenze si basano su un presupposto: il consumatore/cliente del ristorante si aspetta che tutto quanto venga servito sia preparato con materie prime/ingredienti freschi, senza la necessità che compaia il termine "fresco" accanto al prodotto servito. Da qui la suprema Corte ha stabilito l'obbligo per il ristoratore di precisare l'eventuale ricorso a materie prime/ingredienti congelati/surgelati. L'asterisco è un sinonimo di qualità, sia per i ristoratori che per i consumatori, che hanno maggiori tutele in termini di sicurezza dei prodotti». cod 58350

Food trend del 2019



Obiettivo benessere

Negli ultimi anni le **tendenze** che hanno spopolato in fatto di **cibo** riflettono il **cambio di atteggiamento a tavola** e di **comportamento di acquisto del consumatore**. La ricerca sempre più accurata di **cibi salutari**, che rispondono all'**esigenza di sostenibilità ambientale e sociale**, è diventata un **must imprescindibile**

Il consumatore di oggi, invece di pensare in termini di esigenze nutrizionali o di una dieta, preferisce ragionare in termini di scelte di vita e di stile di vita. Dopo il boom dei "Superfoods", per il 2019 si prevede una crescita di prodotti e servizi che aiutino i consumatori a raggiungere i loro obiettivi di "benessere". Ecco le 4 principali tendenze del prossimo anno.

Gut-healthy food

La diffusione di alimenti sani per l'intestino e dei cibi fermentati esploderà nel 2019 con Kombucha, Kimchi, Sauerkraut, Tempeh e Kefir: l'obiettivo è consumare cibo meno elaborato possibile, aumentando i probiotici per migliorare il sistema immunitario.

Plant based food

Gli alimenti a base vegetale continueranno ad aumentare la loro popolarità, grazie agli enormi passi avanti realizzati nell'aspetto, nelle proprietà nutrizionali e soprattutto nel gusto. Ciò significa che ci saranno sempre più alimenti come latte di derivazione vegetale e burger vegani sia sui menu dei ristoranti che sugli scaffali dei supermercati.

Chef-attivisti

La tendenza "politica" del cibo, dalla salute al "no waste", sta prendendo sempre più piede e ha come paladini alcuni cuochi di fama internazionale. Da Massimo Bottura, con i suoi refettori, a Jamie Oliver, questo ruolo di "chef-attivista" che mette la sua popolarità e il suo network al servizio della comunità è, fortunatamente, molto in voga.

Spesa online

Secondo studi recenti, il trend della spesa online negli Usa è in crescita in doppia cifra (13%, secondo il rapporto dell'agenzia di consulenza Brick Meets Click) e questa tendenza, nonostante alcune diffidenze, sta crescendo anche in Italia. Il settore della Gdo è stato investito da questa rivoluzione: la "shopping experience" non è più nel punto vendita ma online, smart e interattiva. Con l'aumento delle nuove modalità di acquisto, sono cresciute anche le insegne che offrono questo servizio, dai classici player della Gdo come Esselunga, Conad, Coop, Carrefour e Unes, ai nuovi come Amazon, Weygo e Second Chef. **Gur Kimchi**, vicepresidente di Amazon, ha dichiarato: «In futuro sceglieremo tra aspettare a casa 30 minuti o uscire e andare al supermercato. Rimanere a casa e parlare con i miei figli o preparare la cena sarà un grande beneficio. Dunque penso che la gran parte dei clienti sarà ben contenta di aspettare 30 minuti». cod 58346

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS



Scrocchiarella®
FROZEN

Classica, Integrale, Riso Venere®, Rustica e Grano Duro.

5 formati di ottima pizza in pala
pronti in pochissimi minuti.



Formati disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30	55X30
Classica	✘	✘	✘	✘	✘
Integrale		✘	✘	✘	
Riso Venere®		✘	✘	✘	
Rustica		✘	✘	✘	
Grano Duro		✘	✘	✘	



www.ital

bellani.com

Scrocchiarella®

Classica, Riso Venere® e Rustica.

Il modo semplice e veloce per produrre la tipica pizza in pala.





1 Filoni da 1kg a giusta maturazione



2 Stesura della pasta



3 Condimento della pasta



4 Scrocchiarella classica finita





Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

m i l l . c o m

Olio evo, confusione sugli acquisti Più formazione per consumi di qualità

Pare che il consumo di olio pro capite in Italia sia sceso da 14 litri a 10 circa, ma alle statistiche bisogna lasciare un margine di flessibilità, perché oscillano e perché a volte possono sbagliare di qualche decimale

Il dato del calo pro capite, moltiplicato per i 60 milioni di abitanti, farebbe una cifra troppo grande per essere vera; vorrebbe dire che consumiamo oltre 600 milioni di litri di olio quando, al più ne produciamo 300 milioni di litri. È vero che ne esportiamo parecchie tonnellate e soprattutto ne importiamo tanto, soprattutto dai Paesi del nord Africa, ma adesso mi voglio focalizzare sul mercato di produzione di qualità. Senza entrare nel dettaglio dell'ingarbugliato mondo dell'extravergine dai Paesi comunitari, o delle leggi europee che permettono di piantare nelle nostre regioni cultivar di altri Paesi, è bene ricordare il grande tesoro genetico che abbiamo in Italia.

Censite attualmente sono oltre 500 (538 per l'esattezza), utilizzate circa 200 e conosciute al pubblico di nicchia forse 30. Sono censite 830mila aziende di olio, a fronte di 1 milione circa di ettari olivetati. In pratica ogni produttore ha poco più di 400 piante da coltivare a seconda del sesto di impianto che ha scelto.

Veniamo al nostro consumatore tipo e vediamo in quale categoria si ritrova. Il dato sconfortante è che oltre il 40% degli italiani spende meno di 6 euro al litro per un olio extravergine, colpa ovviamente anche delle campagne pubblicitarie oserei dire ignobili e di quei produttori che, a costo di perderci, abbassano il prezzo del 50-60% del prodotto, vendendo sottocosto.

Il 50% dei consumatori spende 6-10 euro, basandosi soprattutto sulle etichette non delle grandi industrie, ma dei marchi degli imbottigliatori, che in fatto di poca trasparenza e fumo negli occhi sparato all'ignaro consumatore, fa compagnia alla multinazionale.

Rimane meno del 9% che è disposto ad acquistare una bottiglia di olio che possa costare dai 10 ai 15 euro al litro. Il motivo per cui spende così poco è perché oltre la metà della gente va nella grande distribuzione, per comodità e facile reperimento del bene. Solo il 30% degli acquirenti vanno al frantoio, non più di due volte l'anno, per fare rifornimento.



di Fausto Borella

Fortunatamente in questi ultimi anni sono nati degli "eroi" che per passione, lungimiranza e soprattutto speranza di guadagno in prospettiva futura, hanno spalancato le porte alla vendita dell'olio extravergine di estrema qualità nei vari canali distributivi, sia aprendo vere e proprie oleoteche, sparse in molte città italiane, sia soprattutto online.

È inutile girare intorno al problema dell'olio italiano venduto a pochi euro: per far comprendere al consumatore che la bottiglia che costa anche 12-15 euro per mezzo litro di evo è tutta un'altra cosa, dobbiamo continuare a fare cultura, attraverso corsi, degustazioni e continui assaggi dell'olio di eccellenza. Solo così potremmo contrastare la confusione dell'olio extravergine di qualità, che costa pochi euro al litro. cod 58715



STANCO DEI SOLITI CUBETTI?
DA OGGI LA TUA FANTASIA NON HA PIÙ LIMITI





Modalità di preparazione:
LE 4 REGOLE DA SEGUIRE PER UN RISULTATO ECCEZIONALE!

Grandi Panieri presenta la linea di verdure surgelate **"Foglia a Foglia"**. Agrifood Abruzzo-Covalpa è stata la prima azienda italiana a produrre con questo innovativo metodo, che permette di mantenere intatte le foglie delle verdure e preservare le qualità del prodotto fresco. **Foglia a Foglia** garantisce alta qualità delle materie prime e provenienza 100% italiana, certificata da una filiera chiusa e controllata. La gamma comprende un assortimento completo:

- SPINACI
- BIETE ERBETTE
- BIETE A COSTE
- CICORIA
- CIME DI RAPA/FRIARIELLI
- VERZA



1 FAI RINVENIRE

I risultati migliori per conservare tutta la qualità di Foglia a Foglia si ottengono scongelando le porzioni, prima di prepararle e condirle nel modo desiderato. In alternativa, è possibile prepararle con cottura a vapore (6 minuti), a microonde (2 minuti a 750W), o in padella (4 minuti per lato).

2 CONDISCI

Perfora leggermente la porzione in modo che il condimento penetri all'interno; spennella con un'emulsione di olio, limone e sale o con un condimento a piacere.

3 GUARNISCI

Crea un contorno fantasioso guarnendo la porzione con gli ingredienti che preferisci.

4 SERVI

Ecco un suggerimento di come puoi servire un contorno di sicuro successo: **Spinaci Foglia a Foglia** e pomodori glassati al forno (15 minuti a 120°C) con crema di formaggio aromatizzata al timo e salsa al formaggio sul piatto.



Agrifood ABRUZZO

AGRIFOOD ABRUZZO S.r.l. Sede: Via San Bernardino, 196 - 25018 Montichiari (BS) - Tel. 030 99 815 30 Fax 030 99 815 20 – email: info@agrifood.it - www.agrifood.it - Stabilimento: Borgo Strada 14 - 67043 Celano (AQ)



Tre nuove etichette per Serenitatis

Il **nuovo anno** si apre all'insegna delle **novità per Montelvini**, che **nel 2019 amplierà "Serenitatis"**, la linea top che **celebra i vini del territorio trevigiano**, di **Asolo** e del **Montello**

Alle quattro proposte considerate ormai un must di Montelvini - ossia l'Asolo Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Brut, Brut ed Extra Dry e il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry - si aggiungeranno tre referenze. Non si tratta di vere e proprie new entry, ma di tre etichette già presenti nell'offerta Montelvini e che, grazie a un nuovo protocollo che prevede parametri più stringenti nella raccolta e nel metodo di lavorazione, hanno migliorato le proprie performance: il Prosecco Treviso Doc nella versione Cuvée dell'Erede Extra Dry, Brut e Spago Frizzante.



Montelvini è una delle aziende più rappresentative del territorio del Prosecco non soltanto perché la famiglia Serena, proprietaria dell'azienda di Venegazzù (Tv), produce vino da generazioni, fin dal 1881, ma anche perché nobilita denominazioni poco conosciute. In primavera entrerà a far parte della selezione Serenitatis anche "Il Brutto" Asolo Prosecco Docg Colfondo, che rappresenta la riscoperta delle più antiche tradizioni locali.

«Vogliamo far conoscere - spiega l'amministratore delegato **Alberto Se-**

rena - denominazioni di nicchia, come quella dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, che possiedono caratteristiche rare e interessanti. Vogliamo farci portavoce del nostro territorio, riscoprendo le nostre radici e facendole conoscere a chi solitamente è abituato a gusti più standardizzati».

Serenitatis seleziona le più raffinate bollicine che, nel calice, raccontano un'esperienza lunga oltre 135 anni. Il simbolo aziendale, la civetta, rivela proprio lo stretto legame di Montelvini con il suo territorio che si manifesta in progetti ambiziosi e iniziative concrete che aspirano a traguardi importanti. «Uno dei più recenti progetti è il Vigneto Ritrovato - racconta Alberto Serena - un omaggio alla tradizione e alla nostra terra: si tratta del delicato recupero di un'antica vigna abbandonata, l'unica presente nel centro storico di Asolo, davanti a Villa Contarini. Ci vorranno anni di dedizione, lavoro e studio, nostro e del pool di esperti che abbiamo costituito, per assaggiare le prime preziose bottiglie del Vigneto: l'attesa durerà fino al 2022».

Altra iniziativa è il progetto "Alleati in Vigna", che è anche il motto dell'azienda. «Un viaggio attraverso l'Italia - continua Alberto Serena - per spiegare la filosofia di Montelvini a chi propone i nostri vini e a chi li assaggia: serate a tema e attività di formazione sul vino rivolte ai venditori per far conoscere, scoprire e apprezzare i tesori di questo nostro straordinario territorio».

"Vogliamo far conoscere denominazioni di nicchia, come quella dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, che possiedono caratteristiche rare e interessanti"

Alberto Serena

Un'esclusiva gift-box per Natale

Per Natale e le festività, Montelvini propone una confezione elegante e raffinata, impreziosita da particolari dorati, ideata per custodire le preziose bollicine che nascono sui Colli Asolani e che vede protagonista la civetta, simbolo storico di Montelvini. Una gift-box creata appositamente per l'etichetta più prestigiosa: l'Asolo Prosecco Docg Superiore Millesimato Extra Brut della collezione Serenitatis, massima espressione di questa denominazione.



Un prodotto unico nel suo genere, poiché il Prosecco Extra Brut nasce solo nel territorio Docg di Asolo. Una selezione d'eccellenza che esalta al massimo il fresco carattere del vitigno Glera e le esclusive caratteristiche dei prosecchi di Asolo: l'aroma agrumato, la sapidità e la struttura. Un vino ideale per brindare e allietare tutte le festività natalizie.

Questo vino si distingue, infatti, per la piacevole fragranza fruttata, il giallo paglierino tenue con riflessi verdi, il fine perlage dall'ottima persistenza. All'olfatto, dopo una iniziale sfumatura floreale, diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Un vino complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive, in cui risalta il nashi, frutto con caratteristiche tra la mela Golden e la pera, sino a una delicata nota minerale. In bocca, emoziona per la sua intensità, la buona struttura e la piacevole freschezza acida.

L'area in cui sorge la cantina è chiamata Zuitere, ovvero "terra delle civette", poiché "zuita" è il termine dialettale con cui in queste colline si indica la civetta, da sempre simbolo della sapienza ancestrale e della conoscenza. Un rapace affascinante che si ritrova nel linguaggio simbolico di ogni cultura e che per questo Montelvini ha eletto a emblema della propria produzione. Un vero custode del territorio che in questa nuova confezione natalizia, nella sua veste scintillante e magica, rappresenta quel rispetto per la terra e il suo equilibrio che da sempre è la firma inconfondibile della qualità Montelvini.

cod 58466

Montelvini
Via Cal Trevigiana 51 - 31040
Venegazzù di Volpago del Montello (Tv)
Tel 0423 8777 - www.montelvini.it

Perrier-Jouët incontra l'arte di Bethan Laura Wood



Champagne Perrier-Jouët prosegue la partnership, attiva da 7 anni, con "Design Miami/". A dicembre la Maison ha svelato un nuovo emozionante capitolo di questa lunga collaborazione. La stravagante visione del mondo e della natura della designer britannica **Bethan Laura Wood**, così come il suo modo unico di trasmettere messaggi usando il colore, le hanno permesso di interpretare alla perfezione l'Art of the Wild, ovvero l'universo incantato fatto di natura magnetica e sfavillante, secondo Maison Perrier-Jouët. La libertà creativa e l'osservazione non convenzionale della natura sono inoltre sia le radici della storia di Maison Perrier-Jouët sia le caratteristiche del movimento Art Nouveau, che è strettamente legato alla Maison. Il lavoro di Bethan Laura Wood riflette alla perfezione questo spirito libero.

Superando i confini tra arte e design, Bethan Laura Wood crea opere che incoraggiano l'interazione fisica e intellettuale e che stimolano un dialogo tra la persona e l'oggetto. Il suo gusto estetico è influenzato dai suoi viaggi e si ritrova nei suoi lavori attraverso palette di colori intensi, forme atipiche e materiali scelti con cura. Questi elementi le permettono di elevare l'ordinario a straordinario.

«Il legame di Maison Perrier-Jouët con l'Art Nouveau - spiega Bethan Laura Wood - è assolutamente in sintonia con il mio lavoro, specialmente il modo in cui ha portato la bellezza nel mondo, nel contesto della rivoluzione industriale. Questo mi ha portato a scegliere per questa collaborazione materiali industriali e a lavorarli in maniera artigianale, perché potessero rivelare la loro bellezza, se trattati con rispetto».

«La natura - aggiunge l'artista - è sempre stata un fattore importante nel mio lavoro. Osservare la "HyperNature" che si trova nello scambio tra ciò che è creato dall'uomo e ciò che esiste in natura è una cosa che mi ispira molto e che ho voluto esplorare con il linguaggio e l'heritage di Maison Perrier-Jouët. Con questa creazione spero di aver catturato la gioia, la vitalità e l'intensità inaspettata che ho trovato nell'Art of the Wild».

La scultura più grande mai creata da Bethan Laura Wood, in collaborazione con Maison Perrier-Jouët, è un'esperienza fantastica e immersiva che ha aggiunto un tocco di magia a Design Miami/. cod 58572

Distribuito da: **Marchesi Antinori**
via Cassia per Siena 133 - 50026
San Casciano Val di Pesa (Fi)
Tel 055 23595 - www.perrier-jouet.com

«Se è Diam, dico Sì!»



Da oltre 10 anni Diam rivoluziona il mondo del vino grazie alla gamma dei suoi tappi tecnici in grado di preservare la buona evoluzione del vino in bottiglia, così come il vignaiolo immagina. Performance meccaniche, neutralità sensoriale* unica, permeabilità ben controllate che mantengono intatte le mappe sensoriali dei vini: con Diam, ogni produttore di vino sa di offrire il meglio del suo lavoro. Per questo sceglie di dire sì. «Se è Diam, dico Sì!»

www.diam-cork.com

Jean-Claude Mas, Viticoltore Proprietario, Domaines Paul Mas.

DIAM

Il garante degli aromi

winissimo® © Photo - R. Sprang - *TCA liberabile ≤ al limite di quantificazione di 0,3 ng/l

DIAM SUGHERI · Regione San Vito 88 · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/769149 · fax 0141/769536 · diam-cork.com

BELBO SUGHERI · Regione San Vito 90/P · 14042 Calamandrana. At. Italia · tel. 0141/75793 · fax 0141/75734 · info@belbosugheri.it

Champagne Demoiselle

Omaggio di Vranken all'Art Nouveau

Monsieur Paul-François Vranken acquista nel 1985 il castello Les Castaignes, situato nell'incantevole valle di Surmelin a pochi chilometri da Epernay. La dimora acquisirà col tempo la denominazione di Demoiselle. Un omaggio all'Art Nouveau, con le sue linee ornamentali e dinamiche ispirate alla natura che impreziosiscono le bottiglie di Champagne Demoiselle. Successivamente acquista e restaura Villa Demoiselle, situata nel cuore di Reims, che rappresenta un gioiello architettonico di inizio Novecento e che diventa l'icona degli Champagne Vranken. Patrimonio eccezionale dell'Art Noveau, la Villa ritrova nel restauro lo spirito di audacia tecnica e innovazione stilistica di un tempo. Sostenuto dal lavoro di famosi artigiani, l'edificio conserva lo splendore del suo periodo di gloria e torna ad essere un luogo di vita dove soffia un vento di libertà e creazione.

Con le sue forme tonde e delicate e le linee ornamentali e dinamiche ispirate alla natura, la bottiglia di Champagne Demoiselle, impreziosita da decorazioni e intrecci, rende omaggio alla corrente dell'Art Nouveau. E il legame va oltre l'estetica: l'arte entra nella vita quotidiana, viene condivisa e fa dello Champagne Demoiselle un momento dell'"Arte del Vivere".

- **La Parisienne**: frutto dell'incontro di creatività e innovazione, il Millesimato "La Parisienne" è simbolo di eleganza e raffinatezza. L'assemblaggio predilige lo Chardonnay, che conferisce grande finezza.
- **Brut E.O. Tête de Cuvée**: Premium Cuvée il cui assemblaggio privilegia lo Chardonnay. Proveniente dai migliori Crus della Côte des Blancs, è uno champagne leggero, fine, complesso ed equilibrato che ben si abbina alla cucina internazionale.
- **Rosé Brut Grande Cuvée**: privilegia Pinot Noir e Pinot Meunier provenienti dai migliori Crus della Montagne de Reims e Tour sur Marne. Champagne dalla piacevole leggerezza, si accompagna armoniosamente con i piatti di pesce. Vi sedurrà con dessert di frutti rossi o zabaglione.
- **Extra Dry Sweet**: nasce dall'armonioso assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier provenienti dai migliori Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Grazie alla sua rotondità e dolcezza, si sposa armoniosamente con tutti i tipi di dessert.



Dominique Pichart, lo Chef de Cave

Originario di Avize, località Grand Cru della Cote des Blancs, per Dominique Pichart lo Champagne è sempre stato la sua grande passione. Nel 1982, entra nel Gruppo Champagne Vranken in qualità di Chef de Cave. Nel 1985, creando lo champagne Demoiselle, Dominique Pichart apre la strada allo champagne fresco e fruttato, dagli aromi raffinati con un'estrema piacevolezza per la degustazione. Elabora degli champagne di grande qualità nati da accostamenti a prevalenza Chardonnay, sinonimo di raffinatezza e leggerezza.

cod 58573

Vranken-Pommery Italia
piazza Pio XI, 5 - 20123 Milano
Tel 02 878806 - www.vrankenpommery.com



Vieni a trovarci a Sigep
a Rimini dal 19 al 23 gennaio 2019
stand Petra Molino Quaglia Hall B5 D5

UN SIGEP PIÙ RICCO DI NOVITÀ CHE MAI PER GLI OSPITI DI PETRA

La nuova linea di farine di grano tenero parzialmente germogliato per pane, pizza e pasticceria

La nuova annata di Petra Evolutiva

Le farine macinate con il metodo Augmented Stone Milling

La nuova Università della Farina

Le riprese live in compagnia dei Petra Selected Partner

Una nuova squadra di tecnici delle farine, degli impasti e dei lieviti

Ancora più momenti di informazione e aggiornamento tecnico

In breve, uno stand dinamico e diverso da tutti,
dove prendere spunti essenziali
per il futuro della tua azienda

www.farinapetra.it
+39 0429649110

Carato Venusio Superiore

Prezioso ed ecosostenibile

Un **approccio "green"**, **vecchi vigneti**, **vinificazione tradizionale**: quella della **Basilicata**, e della **Lucania** in particolare, è una **tradizione enoica che affonda le proprie radici in una remota antichità**



Risale infatti al VII secolo a.C. l'introduzione in Italia da parte dei coloni Greci del suo vitigno di punta: l'Aglianico. Siamo a Venosa, dove nacque Orazio, il poeta del "nunc est bibendum", e dove, dal 1957, la Cantina di Venosa rappresenta la tradizione enoica.

Un'azienda storica, con oltre 400 soci, fortemente legata al territorio e pertanto desiderosa di preservarlo. Nasce da questo intento l'approccio ecosostenibile della cantina che con il fotovoltaico è riuscita ad azzerare la produzione di anidride carbonica e che imbottiglia in vetro riciclato al 70%.

Il filo conduttore "green" va dai vigneti, dove viene applicata la lotta integrata, al prodotto finale, con i cartoni sigillati grazie a colle vegetali. L'attenzione in vigna permette di ottenere un'uva sana, portata a maturazione ottimale prima di essere raccolta manualmente in piccole cassette, così da poter trasfondere tutta la sua bontà organolettica.

Il Carato Venusio Superiore Doc 2012 è una selezione ottenuta da uve Aglianico in purezza che crescono su viti di 45-60 anni a 400 metri di altitudine. Il Carato viene vinificato in piccoli fermentini e svolge una macerazione pellicolare a temperatura controllata fra i 23 e i 26°C per circa 15 giorni, per poi completare la fermentazione alcolica e malolattica in serbatoi inox.

L'affinamento in botti di rovere per due anni ne completa il profilo aromatico fruttato con note di spezie, mentre in bocca il Carato si contraddistingue per la buona struttura, il tenore alcolico di 14,5% ben bilanciato dalla freschezza e dalla nota sapida e la chiusura armonica. cod 58463

Cantina di Venosa
via Appia 86, Contrada Vignali - 85029 Venosa (Pz)
Tel 0972 36702
www.cantinadivenosa.it

Talò di Cantine San Marzano
Look rinnovato all'insegna del movimento



Il concept grafico coinvolge bottiglia ed etichetta all'insegna di un design moderno e accattivante: movimento, linee tonde, colori caldi e lamine metalliche definiscono in differenti tonalità ogni vino della serie Talò. Talò è la collezione che rappresenta le varie anime del Salento di Cantine San Marzano: sette vini che nascono dalle uve tipiche e più diffuse, come il Primitivo e il Negroamaro, denominazioni storiche come il Salice Salentino e scelte meno scontate come la Malvasia Nera, dal profilo degustativo inatteso, vera gemma della selezione. Dall'autunno 2018 il Fiano Salento Igp completa questa linea, caratterizzata da un'immagine completamente rinnovata.

Il progetto nasce dall'idea di estendere visivamente il senso di movimento che un elemento liquido come il vino nasconde nel suo contenitore, la bottiglia. Questo concetto intende ispirare, negli occhi di chi guarda, un senso di fluidità. Le forme morbide e ondulate dell'etichetta contengono inoltre in rilievo il simbolo di Cantine San Marzano, quell'alberello di Primitivo che è insieme la carta d'identità delle terre pugliesi e icona dell'operosità dei suoi coltivatori.

Talò è il nome di una famiglia di contadini di San Marzano e rappresenta la volontà di rendere omaggio a tutte le famiglie coinvolte nella realizzazione dei vini. La gamma Talò comprende i seguenti vini: Talò Verdeca Puglia Igp, Talò Malvasia Nera Salento Igp, Talò Salice Salentino Dop, Talò Negroamaro Salento Igp, Talò Primitivo Merlot Salento Igp, Talò Primitivo di Manduria Dop, Talò Fiano Salento Igp.

Nel 1962 diciannove vignaioli del comune pugliese di San Marzano di San Giuseppe, in provincia di Taranto, si unirono per valorizzare il proprio lavoro. Nacque così il progetto di Cantine San Marzano, oggi leader del settore vitivinicolo regionale: una realtà cooperativa che conta circa 1.200 viticultori, presieduta da Francesco Cavallo. La valorizzazione e la salvaguardia dell'alberello pugliese sono al centro dell'impegno di Cantine San Marzano, perché in quest'antica tecnica di coltivazione si ritrovano identità e retaggio storico del territorio pugliese. L'alberello ispira anche il logo aziendale ed è il simbolo intorno a cui l'azienda sta costruendo un futuro di vino, condivisione e bellezza. cod 58648

Cantine San Marzano
via Monsignor A. Bello 9 - 74020 San Marzano di San Giuseppe (Ta)
Tel 099 9574181
www.sanmarzanowines.com







Barriques Museum
di Tenute Orestiadi
Arte e vino si incontrano

Il primo museo di arte contemporanea in cantina ha aperto i battenti nella barricaia dell'azienda siciliana che fa parte del gruppo Cantine Ermes, nominato "Miglior produttore italiano" al concorso Mundus Vini 2018. «L'arte scuote dall'anima la polvere accumulata nella vita di tutti i giorni», diceva Pablo Picasso. E proprio in un luogo in cui l'accumularsi della polvere non è altro che l'incedere del tempo, un'attesa sospesa al di là del quotidiano e intimamente legata al concetto di divenire, e cioè una barricaia, le Tenute Orestiadi hanno fatto incontrare l'arte e il vino, realizzando con il patrocinio dell'Accademia di Belle Arti di Brera il "Barriques Museum".

Non è un caso che il primo museo permanente di arte contemporanea in una cantina di affinamento in legno attiva in Italia sia stato realizzato proprio dalle Tenute Orestiadi, azienda che nasce a Gibellina (Tp), cittadina della Valle del Belìce divenuta museo en plein air durante la ricostruzione che ha fatto seguito al terremoto del 1968, grazie alla volontà di Ludovico Corrao, che ne fu sindaco per molti anni.

Le numerose attività legate al mondo dell'arte, come le residenze d'artista ed un progetto di restauro del contemporaneo, hanno accompagnato nel corso degli ultimi anni il costante lavoro sui varietali autoctoni siciliani come Perricone, Frappato, Nero d'Avola, Grillo, Zibibbo e Catarratto, impegno che ha dato ottimi frutti tanto da valere, a tutto il gruppo Cantine Ermes, di cui le Tenute Orestiadi fanno parte, il titolo di "Miglior produttore italiano" al concorso internazionale Mundus Vini summer tasting 2018, con ben 15 differenti etichette premiate.

Premio vissuto come un'esortazione a continuare a lavorare con passione e impegno e ad ampliare gli orizzonti, tanto da dar vita ad una collaborazione, dall'autunno 2018, con La Gelsomina, realtà vitivinicola posta sull'Etna, tra Mascali e Piedimonte Etneo. Collaborazione che implementa la varietà di suoli e microclimi su cui le Tenute Orestiadi operano, offrendo la possibilità di selezionare prodotti altamente rappresentativi dei territori in grado di racchiudere, in bottiglia, la ricchezza pedoclimatica della Sicilia. cod 58322

Tenute Orestiadi
viale Santa Ninfa - 91024 Gibellina (Tp) - Tel 092 469124
www.tenuteorestiadi.it

Rocca delle Macìe

Dal cinema ai grandi abbinamenti

Gli stranieri che se ne sono innamorati e lo frequentano assiduamente sono soliti chiamarlo "Chiantishire". È un territorio caratterizzato da morbide colline e infiniti vigneti. La storia di Rocca delle Macìe inizia da qui, con Italo Zingarelli, noto produttore cinematografico. Nel 1973 decise di acquistare la tenuta "Le Macìe", una proprietà di 93 ettari di terra per avviare un'azienda vitivinicola nel cuore del Chianti Classico. Nel 1985 il figlio di Italo, Sergio, assume la guida dell'azienda consolidandola e imponendola all'attenzione mondiale grazie ai numerosi premi ottenuti sia in Italia che all'estero.





Oggi l'azienda dispone di circa 500 ettari, di cui oltre 200 coltivati a vigneto e circa 22 a oliveto, suddivisi tra le sei tenute di proprietà: Le Macìe, Sant'Alfonso, Riserva di Fizzano e le Tavolelle nella zona del Chianti Classico, Campomaccione e Casamaria in Maremma nella zona del Morellino di Scansano.

Un'azienda relativamente giovane, la cui cantina ha però una capienza totale di circa 60mila ettolitri di cui oltre 7mila dedicati alle botti di rovere (di Slavonia e francese), alle piccole e pregiate barrique e ai caratteristici "caratelli" da Vin Santo. È interessante sapere che, secondo la metodologia di produzione tradizionale, i caratelli utilizzati avevano una capienza ridotta, di soli 15-50 litri. I caratelli destinati al contenimento del mosto venivano svuotati del Vin Santo prodotto nell'annata precedente solo poco prima del travaso del nuovo mosto, e facendo bene attenzione che il fondo di sedimentazione rimanesse all'interno dei caratelli stessi. In questo modo si preservavano i lieviti responsabili della fermentazione del mosto, detti "madre del Vin Santo".

La "madre" del Vin Santo di Rocca delle Macìe, quell'insieme di lieviti e microrganismi che di anno in anno garantiscono la fermentazione dei mosti, risale a prima degli anni Settanta. Italo iniziò, infatti, a produrre le prime bottiglie sin da subito con i caratelli utilizzati dai mezzadri che vivevano nelle tenute acquistate e che da sempre lo avevano prodotto. Il Vin Santo del Chianti Doc 2011 (Trebbiano e Malvasia del Chianti) si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature giallo ambra. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di uva passa, fico secco e mandorle seguite da aromi di tabacco, miele, canditi, caramello. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, equilibrato dall'alcol, buon corpo, piacevole freschezza.

Ottimo vino da dessert, indicato da solo o in accompagnamento a dolci secchi ma anche in abbinamento ai puff di grande carattere che si misurano sia nella forza che nell'intensità e nella buona persistenza, capace di confrontarsi alla pari con vini eccellenti e di gran classe che privilegiano finezza, come in questo caso. In bocca l'abbinamento ci regala gusti armonici: dolce, acidulo, tannico e speziato ben bilanciati tra di loro, con ritorni piacevoli di uva passa, fico secco e mandorla nel finale.

cod 58714

Per ordini contattare lo shop su www.fumoir.it
oppure direttamente Rocca delle Macìe
Tel 0577 7321 - info@roccadellemacie.com



Gravello Librandi

30 anni di storia e una verticale unica

di *Gabriele Ancona*

«Dietro un'etichetta ci devono essere una storia e un territorio». Con queste parole l'enologo Donato Lanati ha dato il via alla seduta celebrativa di degustazione per i trent'anni di Gravello Librandi. Una verticale unica che ha visto sfilare il 28 novembre all'Hotel Mandarin Oriental di Milano 15 annate di Gravello Val di Neto Rosso Igt, dal 1988 al 2014. Il vino prodotto dalla casa vinicola di Cirò Marina (Kr) nasce nelle tenute Critone e Rosaneti da uve Gaglioppo (60%) e Cabernet Sauvignon (40%) su terreni con esposizione a Est a un'altitudine di 150 metri. La vinificazione prevede una fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione di 15 giorni e affinamento in legno per 12 mesi in barrique di Allier e 6 mesi in bottiglia.

L'azienda, nata come attività di imbottigliamento nel 1953 e sempre a gestione familiare, oggi è guidata da **Nicodemo Librandi** con i figli e nipoti Raffaele, Paolo, Francesco e Teresa. Una realtà di impresa che si sviluppa su sei tenute di proprietà che contano 350 ettari, di cui 232 vitati e 80 a uliveto. La produzione vinicola è di 2,5 milioni di bottiglie, di cui il 45% destinato all'export.

Enologo "di famiglia" dal 1997 è Donato Lanati, che ha abbracciato subito la filosofia di puntare sui vitigni autoctoni. A questo proposito, la tenuta di Rosaneti è emblematica: accoglie una collezione di circa 200 varietà recuperate su tutto il territorio regionale e disposte in un vigneto dedicato. «La vigna è sempre stata al centro del nostro progetto - spiega Paolo Librandi - per questo abbiamo investito nel territorio». Intuizione confermata da Lanati, che sottolinea: «Il grande vino viene fatto dalla sua terra. Le aree più vocate, inoltre, risentono meno dei cambiamenti climatici». Valore aggiunto non indifferente di questi tempi.

«Il Gravello, di cui oggi festeggiamo il trentennale - ha puntualizza Nicodemo Librandi - ci ha dato la consapevolezza che nel nostro territorio si potevano produrre vini di valore. Il Gravello Val di Neto Igt ha rappresentato il debutto in Calabria di un vino importante e si è rivelato un apripista per le altre etichette».

Un modello, ma anche un felice testimonial per tutta la regione. La degustazione ha visto passare in rassegna 15 annate: 1988, 1989, 1990, 1998, 1999, 2001, 2003, 2004, 2005, 2007, 2009, 2010, 2011, 2012, 2014. Vini eleganti che hanno saputo mantenere la costanza qualitativa e l'identità nel corso del tempo. Una personalità riconosciuta e premiata fin dal 1989 da guide, pubblicazioni e concorsi internazionali.

cod 58411

Librandi
strada statale 106 Jonica - 88811 Cirò Marina (Kr) - Tel 096 231518
www.librandi.it

DIAMONDS
HOTELS & RESORTS



KENYA - MALDIVES - MOZAMBIQUE - ZANZIBAR





foto: Archivio Consorzio Asti

Asti Docg, il vino perfetto per ogni occasione conviviale

Grazie ai **complessi aromi del vitigno aromatico**, che in **Piemonte** cresce in suoli calcarei ed è **esposto a microclimi perfetti per la maturazione**, ogni calice di **Asti Docg** è caratterizzato da un **bouquet ricco ed elegante**

L'Asti Docg, adesso disponibile sia nella classica versione Dolce che in quella del Secco, è un vino spumante prodotto esclusivamente con le uve Moscato bianco. Come tutti i grandi vini spumanti di qualità, anche l'Asti Docg porta con sé l'impronta indelebile di un territorio. Nasce sulle colline del sud Piemonte, tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, che grazie al loro secolare rapporto con le migliaia di vignaioli che le abitano, sono state riconosciute dall'Unesco Patrimonio mondiale dell'umanità.

Per mantenere intatto questo enorme patrimonio aromatico del Moscato bianco e al tempo stesso stabilizzare il prodotto e la conservazione, le aziende vinicole utilizzano la tecnologia del freddo. In merito alla spumantizzazione, la Docg Asti utilizza il metodo Martinotti, comunemente detto Charmat. La Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) è regolamentata da un disciplinare che ne definisce: territorio di produzione, rese per ettaro, caratteristiche organolettiche, nonché modalità di vinificazione, presentazione e commercializzazione del prodotto. La Docg Asti è tracciabile digitando serie e numero del contrassegno di Stato posto sul collo della bottiglia sul sito internet **www.astidocg.it**: in questo modo potrete conoscere la carta di identità di ogni bottiglia.

Una denominazione, tre grandi vini Docg

Tre le tipologie, ciascuna contraddistinta da una sua idoneità organolettica: l'Asti Dolce, con il gusto tradizionalmente aromatico; la nuova tipologia Asti Secco, straordinariamente fresca in bocca e in grado di sostenere ogni occasione di consumo; e il Moscato d'Asti, il vino naturalmente dolce con il suo caratteristico sapore delicato e sorprendente.

Come abbinare l'Asti Docg

Dolce con dolce: per essere perfetto un dessert deve abbinarsi con le bollicine dolci dell'Asti Dolce Docg, che è il compagno ideale di panettoni, pandori e colombe, biscotti, crostate e, perché no, frutta fresca. L'Asti Secco Docg diventa invece il protagonista assoluto negli aperitivi, anche nello Spritz, e a tavola dove viene abbinato a primi piatti, carni bianche, pesce e crostacei. cod 58650

BUONE ALL'INIZIO. BUONISSIME ALLA FINE.



LE FARINE **LE RUSTICHE** DI MOLINO COLOMBO
PORTANO NEL TUO LAVORO TUTTO IL PROFUMO E IL SAPORE DEL PANE DI UNA VOLTA.





Maestri di Farine

Scopri tutte le nostre farine su molinocolombo.it





MERANO WINEFESTIVAL
8,5% in più di visitatori

Il 27° **Merano WineFestival** festeggia con **numeri record** (+8,5% di visitatori rispetto all'edizione precedente) e una **carrellata di eventi e novità** che hanno reso ancor più di qualità l'**edizione 2018**

Oltre 11mila presenze distribuite in maniera omogenea nei cinque giorni della manifestazione; l'affluenza maggiore sabato e domenica e lunedì, e un incremento di interesse per le giornate della "bio & dynamica" di venerdì con la selezione di vini biologici, biodinamici e Piwi e di Catwalk Champagne il martedì. Il WineHunter Helmuth Köcher dà appuntamento alla prossima edizione che si terrà dall'8 al 12 novembre 2019. L'attesa è di un anno, ossia 12 mesi di "caccia" dedicati alla ricerca, alla scoperta e alla valutazione di etichette di vini e prodotti gastronomici selezionati per qualità.

L'edizione di quest'anno ha presentato nell'elegante scenario del Kurhaus la Official Selection con oltre 950 case vitivinicole tra le migliori in Italia e nel mondo e più di 120 artigiani del gusto nella visitatissima Gourmet Arena. Grande focus sui vini rosé con "Rosé - Vino in futuro". Protagonisti anche i giovani professionisti di sala under 30, premiati dal riconoscimento del premio Emergente Sala, che ha incoronato i migliori tre giovani professionisti del Nord Italia.

Novità il fuori salone "The Circle - People, Lands, Experiences" in piazza della Rena e "Spirits Experience", l'area dedicata al mondo della mixology con cocktail bar, tasting e seminari tematici. Protagonista anche "Naturae&Purae", il convegno curato e ideato da Helmuth Köcher e Angelo Carrillo ai Giardini di Castel Trauttmansdorff. Di grande interesse il "Wild Cooking", appuntamento dedicato ai cibi fermentati.

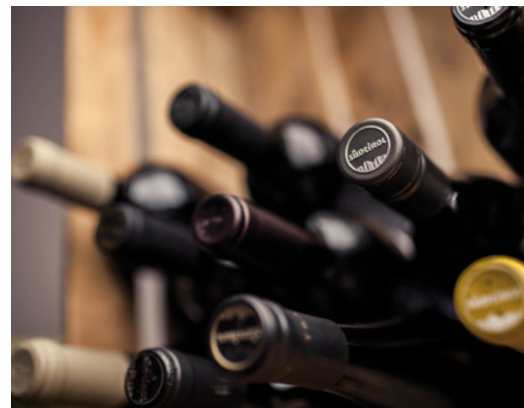
Evento clou della manifestazione la premiazione dell'Award Platinum, il massimo riconoscimento assegnato dal WineHunter Helmuth Köcher nelle categorie Wine, Wine Ante 2010, Culinaria e Aquavitae e attraverso la guida The WineHunter Award consultabile gratuitamente sul sito **award.winehunter.it**.

Non solo presentazioni di eccellenze, ma anche discussioni aperte come la tavola rotonda al Teatro Puccini sul futuro del vino tra cambiamenti climatici, nuove opportunità nella produzione e aspettative dei consumatori alla presenza di esperti come Stevie Kim, Luca Gardini, Luciano Ferraro, Oscar Farinetti, Joe Bastianich, Luigi Moio, Matilde Poggi, Walter Massa, Adua Villa, Luciano Pignataro e Andrea Gori moderati da Franz Botrè, con la presenza autorevole del climatologo meranese Georg Kaser. cod 58211

Oltre cento vini altoatesini premiati dalla critica enologica

Top of vini Alto Adige ha offerto una nuova occasione per degustare i vini più premiati del panorama provinciale. Una giornata dedicata ai migliori vini, il 30 novembre scorso, presso il Kurhaus di Merano. Numerosi intenditori e appassionati di vino hanno colto l'occasione per degustare gli oltre cento vini altoatesini premiati da Gambero Rosso, Slow Wine, L'Espresso, Ais, Veronelli, ViniBuoni, Doctor Wine e Bibenda. Le otto principali guide enologiche italiane hanno premiato complessivamente 133 vini dell'Alto Adige (mai così tanti), di cui 74 vini bianchi, 53 rossi e 6 spumanti.

Come nel 2017, la cantina con il maggior numero di riconoscimenti è stata la Cantina di Terlano che si è aggiudicata 17 premi. Segue la Cantina di Termeno che ha conquistato 13 premi. Il terzo posto è andato alla Cantina di San Michele Appiano con 10 premi. Per quanto riguarda i vini più premiati, a conquistare la vetta quest'anno sono stati 7 vini che si sono aggiudicati 4 riconoscimenti ciascuno: il Riesling della Val Venosta Windbichel 2016 della Tenuta Unterortl Castel Juval, il Terlaner Grande Cuvée 2015 e il Pinot bianco Rarity 2005 della Cantina di Terlano, il Gewürztraminer Nussbaumer 2016, il Gewürztraminer Spätlese Epokale 2010 e il Gewürztraminer Spätlese Terminum 2015 della Cantina di Termeno nonché il Müller-Thurgau Feldmarschall von Fenner 2016 della Cantina Turmhof Tiefenbrunner di Cortaccia.



Il pubblico di Top of vini Alto Adige è stato molto eterogeneo, dall'appassionato di vino al sommelier per arrivare a gastronomi e albergatori. cod 58595

BOLLICINE... CHE PASSIONE!

Riserva del Nonno Brut Bosca

Tre anni nelle Cattedrali Sotterranee



di Piera Genta



Riserva del Nonno di Bosca brut è uno spumante metodo classico, fatto a mano seguendo gli antichi saperi, che rimane a maturare nelle Cattedrali Sotterranee, luogo magico nel centro di Canelli (Patrimonio Unesco), per almeno 3 anni. Un metodo classico prodotto con pinot nero in parte coltivato nel Monferrato e in parte selezionato dall'Oltre Po Pavese e chardonnay raccolto nelle vigne sopra Acqui Terme, a Moirano.

La Riserva del Nonno si presenta giallo paglierino intenso tendente al dorato con una luminosità che preannuncia una spiccata freschezza. Piacevole effervescenza con Il perlage fine e persistente. I profumi sono quelli della crosta di pane e dei toni cremosi dei lieviti. Profumi primari e secondari che con l'affinamento si evolvono regalando un bouquet ampio. In bocca è vellutato, fresco e leggermente sapido con una bella esuberanza acida. Equilibrato con un finale persistente e mandorlato.

Le bottiglie della Riserva si caratterizzano per alcuni contrassegni sul fondo della bottiglia: la tacca bianca, riferimento per la fase di remuage, l'inizio dell'affinamento, quella di messa sulle pupitre e la data del dégorgement.

Bosca è ancora in mano alla famiglia fondatrice, giunta ormai alla sesta generazione. cod 58704

BEN...BEVUTI AL SUD

Cantine Taverna, espressioni di Basilicata Maddalena e San Basile, etichette simbolo



A Nova Siri (Mt) la famiglia Lunati dal dopoguerra possiede un'azienda da 250 ettari con allevamenti, frutteti, agrumeti e 20 ettari di vigneti vicino al mare e a quote che al massimo arrivano ai 120 metri impiantati principalmente con gli autoctoni di Aglianico, Primitivo e Greco, quello non di Fiano ma di Gerace, con la consulenza dell'Istituto di enologia di Conegliano. Oggi è Pasquale, agronomo, a condurla assieme ad altri familiari, indirizzandola verso l'alta qualità e il biologico.

Le etichette sono 8 di cui 3 senza solfiti aggiunti. Degustiamo il rosato Maddalena Primitivo Basilicata Igp e il bianco San Basile Greco Matera Dop, entrambi nel millesimo 2017 che fanno 6 mesi in acciaio e altrettanti in bottiglia con aggiunte microscopiche di solfiti. Il primo ha colore rosa carico, olfatto di fragola, ciliegia e rosa fine ed intenso, beva che meraviglia per la struttura, un equilibrio acido-minerale che si sposa con la frutta ancora ben evidente, sottofondo soffusamente amarognolo, lunghezza quasi infinita. Il bianco è quasi dorato con profumi intensi di glicine, rosa, viola, ananas, limone candito, palato di grande struttura, una spalla giustamente acida sostenuta da una buona mineralità che sfocia in piacevole sapidità. cod 58708



di *Gianni Paternò*

LA SEDUZIONE DELL'ETICHETTA

I Canonici di Lu In etichetta un dipinto di Guala

di *Piera Genta*

I Canonici di Lu è un'etichetta ad edizione limitata di Grignolino annata 2014 dell'azienda Casalone di Lu nel basso Monferrato casalese che riproduce il dipinto di Pietro Francesco Guala, pittore locale del '700. Il dipinto ritrae 7 Canonici di Santa Maria Nuova, appartenenti ad alcune delle più facoltose famiglie luesi, nell'atto di scrivere una lettera di ringraziamento al cardinale Giacomo Millo d'Altare, datario apostolico di Papa Benedetto XIV, per aver permesso loro di indossare la cappa magna e il rocchetto, prestigiosi simboli ecclesiastici. È il 1748. Questo quadro dopo oltre 50 anni è tornato a Lu ed è custodito nel museo di arte sacra e del territorio S. Giacomo.

Il vino è un Piemonte Grignolino Doc in purezza che proviene da una zona ad alta vocazione, maturato in tonneaux di rovere per 24 mesi nelle vesti insolite di vino longevo. Colore vermiglio che ricorda la seta color porpora delle vesti dei Canonici, una struttura insospettabile, il naso ricorda il rabarbaro, interessanti toni speziati di pepe, con note balsamiche. Tannino ben presente, integrato ed esaltato da una piacevole acidità, avvolgente con nota sapida.

Le origini del Grignolino risalgono a parecchi secoli fa, ed era chiamato col nome di Berbexinus. La prima testimonianza scritta in cui è citato con questo nome risale al 1246: un atto con cui i Canonici della chiesa di S. Evasio di Casale Monferrato davano in affitto "quattro staia di terra gerbida affinché fossero lavorate e vi fossero collocate buone piante di viti Berbesine". Nel corso dei secoli la diffusione in Piemonte del Grignolino è andata aumentando, apprezzato come vino di alta qualità da nobili e borghesi. cod 58703



molinovigevano.com

SIGEP | Pad. B7 Stand 116

SEMPLICEMENTE

GERME DI GRANO VITALE

Il germe di grano è il cuore del chicco, la vita da dove tutto nasce. È la parte più nutriente e profumata che viene pressata a freddo e macinata a pietra, seguendo un procedimento naturale e all'avanguardia, brevettato per mantenerne inalterate le caratteristiche. Da qui nasce una farina che ne esalta aromi, gusto e benessere.

La storia di Molino Vigevano parte dal cuore. Il cuore del grano.





FARINE CON GERME DI GRANO

IL VERO SAPORE DEL GRANO

Conferisce all'impasto un **tripudio di sapori e di profumi** da tempo dimenticati.

Calcio, fosforo, magnesio e aminoacidi, per il massimo del benessere.

Favorisce una **maturazione completa dell'impasto** rendendo la pizza più digeribile e facilmente assimilabile dall'organismo.

Farine frutto di **grani selezionati** e di una grande esperienza nell'arte molitoria. L'alta qualità **esclude l'uso di additivi**.



UN AUTOCTONO AL MESE

Il "nero" tipico della Corvina veronese Discendente dell'antico vino Retico

di *Piera Genta*

● La Corvina veronese è un vitigno a bacca nera coltivata soprattutto in Valpolicella e sulla sponda orientale del lago di Garda. Il nome deriva probabilmente dal colore nero corvino degli acini. I primi documenti su quest'uva risalgono a inizio Ottocento ma è probabile che sia stata coltivata in queste zone sin dall'antichità.

La quasi perfetta coincidenza della Valpolicella con il Pagus degli Arusnati, popolo di probabile origine retica, e il fatto che questa zona fosse in età romana l'area di maggiore concentrazione della coltivazione della vite, confermano che da questo territorio provenisse l'antico vino Retico. Solo nella seconda metà del '900 il Corvina emerge a livello internazionale. Per ragioni economiche raramente viene vinificato in purezza; in blend con Rondinella e Corvinone concorre alla produzione di 3 vini Docg - Amarone, Recioto e Bardolino Superiore - ed altri 4 Doc classici dell'area gardesana, Valpolicella, Valpolicella ripasso, Bardolino, Garda e contribuisce alla produzione di 14 vini Igt. cod 58702



DÉJÀ BU

Soave, Verdicchio e Amarone

Il gusto tradizionale del "bere classico"



di Guido Ricciarelli

Secondo la Treccani, "classico" corrisponde alla definizione di perfetto, eccellente, tale da poter servire come modello di un genere, di un gusto, di una maniera artistica, che forma quindi una tradizione. Da nord a sud sono molte le denominazioni di origine che incorporano tale dicitura ed è, appunto, fra i "classici" che vado a pescare tre tra i migliori vini assaggiati quest'anno. Apertura in bianco con il Soave Classico Calvarino 2016 di Pieropan. Il pensiero corre immediatamente al ricordo di Leonildo Pieropan, venuto a mancare durante lo scorso Vinitaly, personaggio-chiave per lo sviluppo di quella che oggi può essere considerata una tipologia di riferimento.

La vinificazione in vasche di cemento restituisce in tutta la loro integrità le note primarie della garganega e del trebbiano di Soave. Sorso saporito, fresco, dalla beva ipnotica, apre su note di erbe aromatiche, si espande con nitide tracce agrumate e chiude su rimandi appena accennati di mandorla tostata.

Altra denominazione-faro bianchista è la Castelli di Jesi Verdicchio Classico, che trova nella Riserva 2016 di Villa Bucci l'ennesima prova d'autore del suo interprete più sensibile, ovvero Ampelio Bucci. Pienezza, slancio e sapidità perfettamente maritate, connotano un assaggio mirabile che si dipana fra deliziose analogie floreali ed una sferzante tensione minerale.

Chiudo con l'Amarone della Valpolicella Classico 2009 Giuseppe Quintarelli. Perfetto come un cerchio, come se ancora il grande Bepi lo sorvegliasse da lassù, si iscrive di diritto nel ristretto novero delle bottiglie memorabili, nelle cui strie di spezie orientali viene naturale abbandonarsi. Di una potenza carezzevole, persistente come pochi, si configura come l'emblema del Classico fra i Classici.

cod 58716



INDIPENDENTE
ARTIGIANALE
UNA GARANZIA
UNIONBIRRAI

INDIPENDENTE ARTIGIANALE

Nuovo marchio per la birra italiana

Unionbirrai ha lanciato il **marchio "Indipendente artigianale una garanzia Unionbirrai"**. Il logo apparirà sulle **etichette** e sulla **comunicazione** dei **veri birrifici artigianali indipendenti** e **tutelerà la birra artigianale italiana**. Una svolta? Sicuramente un **ulteriore passo avanti per la birra artigianale italiana, quella vera**



di Giovanni Angelucci

A spiegarci meglio l'importante novità nel panorama birrario nazionale è **Vittorio Ferraris**, socio fondatore e birraio del Birrificio Sant'Andrea di Vercelli, da marzo 2018 direttore generale di Unionbirrai, associazione di categoria dei piccoli birrifici indipendenti italiani.

Quando, come e perché avete deciso di creare il marchio?

Il progetto nasce con la nuova definizione di legge di "birra artigianale italiana" (2016) e si è concretizzato con il nuovo assetto dell'Associazione, che nel 2017 è passata da associazione culturale ad associazione di categoria. Abbiamo quindi ritenuto che il momento fosse maturo per introdurre questo nuovo strumento di tutela e di promozione dei produttori e del prodotto che rappresentiamo.

Come possono i birrifici indipendenti italiani fregiarsi nel vostro marchio?

Al momento - come "marchio collettivo di tutela" - sarà disponibile solo agli associati Unionbirrai. Stiamo creando le condizioni affinché a partire dal 2019 sia disponibile per tutti i produttori che hanno i requisiti di legge per potersene fregiare.

Quali sono i criteri del disciplinare?

Ovviamente il birrificio deve avere i requisiti di legge, quindi una produzione annua inferiore ai 200mila hl, deve essere economicamente e legalmente indipendente da qualsiasi birrificio industriale e la produzione di birra deve essere esclusivamente artigianale, cioè non possono essere utilizzati i processi di pastorizzazione e microfiltrazione. Il marchio identifica infatti produttore e prodotto attraverso indipendenza e artigianalità. Poiché Unionbirrai è titolare del marchio, e quindi garante della sua corretta applicazione, abbiamo solo introdotto la verifica di possesso di licenza di produzione con codice accisa attivo da almeno un anno.

A tuo avviso le multinazionali della birra, oltre a realizzare prodotti che simulano le birre artigianali confondendo il consumatore, che "danno" (se così vogliamo chiamarlo) stanno provocando?

Il problema è che moltissimi consumatori, ma anche operatori del settore come distributori o esercizi commerciali di rivendita, non sempre hanno le giuste informazioni per distinguere e proporre in modo corretto il prodotto artigianale. Tutto ciò comporta scelte non consapevoli ed è nostro dovere formare ed informare correttamente i soggetti interessati affinché si capisca in maniera netta la diversità che proponiamo come produttori artigianali. Se non si interviene con una corretta comunicazione e con strumenti che la possono supportare il danno maggiore resta la gran confusione sul mercato.

In che modo le multinazionali della birra "simulano"? Qual è la linea tra legalità ed etica?

Il richiamo all'artigianalità attraverso messaggi, terminologie e packaging che ricordano la produzione artigianale è l'arma più utilizzata dall'industria. Magari con risultati alterni, ma spesso efficacissimi nei confronti di consumatori non informati. Con questo non si vuol dire che ci sia illegalità (e dove ciò accade ci sono organi istituzionali preposti al controllo e alla rimozione delle anomalie), ma sicuramente la strategia oggi è far apparire come artigianale un prodotto che, per sua natura, non lo è.

Secondo te un'etichetta basta per informare il consumatore?

Sarà un processo lento, anche per il tempo fisiologico di assestamento dei prodotti e del loro packaging, però siamo convinti che la diffusione del marchio sulle nostre etichette possa diventare un ottimo strumento di differenziazione.

Credi basterà per tracciare una divisione netta tra birra artigianale e birra industriale?

Dove i prodotti risultano facilmente confrontabili, sicuramente sì. Penso agli scaffali o alle proposte di tap list dei locali. Oggi spesso non esiste differenziazione e tutto viene proposto in unico "calderone". Il marchio può e deve diventare uno strumento attraverso il quale suddividere in maniera netta la proposta.

Quali sono le strategie di comunicazione che saranno messe a punto da Unionbirrai? Per chi vi conosce rappresentate certamente un'associazione affidabile di cui potersi fidare, ma molti non sanno della vostra esistenza.

Oggi rappresentiamo poco più del 3% del mercato di birra in Italia. Gli spazi ci sono e bisogna lavorare con tantissima determinazione coinvolgendo tutta la filiera. Dobbiamo lavorare da subito sul mercato specializzato - penso ad esempio ai pub, sui quali a breve partirà una iniziativa molto importante - per incentivare la proposta e creare sempre più consumatori consapevoli in grado di distinguere. Ovvio che per



Vittorio Ferraris

raggiungere una massa critica di un certo tipo bisogna lavorare bene sui canali distributivi e creare nuove opportunità.

Vi aspettate un appoggio da parte di enti e/o altre associazioni?

Sì, e lo abbiamo previsto anche a livello di regolamento-quadro del marchio. Pur avendone la titolarità non escludiamo che si possano creare opportunità di partnership e/o concessioni d'uso affinché l'azione diventi più efficace. Chiaro che un primo supporto importante ci aspettiamo arrivi dal ministero delle Politiche agricole, con il quale si sta ragionando su tanti aspetti che riguardano il mondo della birra artigianale e di tutta la sua filiera.

Qual è il tuo auspicio per il mondo della birra artigianale italiana?

Abbiamo tutti i presupposti per fare bene e la nostra qualità produttiva è riconosciuta anche in tanti Paesi con una grande tradizione birraria. È chiaro che la contrazione economico-finanziaria che stiamo vivendo non facilita il nostro compito, ma sono convinto che il comparto sia costituito da imprese giovani, determinate e innovative che faranno della loro passione uno strumento di successo. cod 58458

Medaglia d'argento a Norimberga per la Side B di Otus





di Andrea Lupini

Con ben 2.344 birre in gara, 51 Paesi, 144 giudici da 32 nazioni, si è svolta a Norimberga la 15ª edizione della European Beer Star, organizzata dal Verband der Privaten Brauereien (Associazione delle birrerie private). La European Beer Star è una sorta di Giochi olimpici internazionali dedicati al mondo della birra, dove l'Italia ha ben figurato: nella categoria Belgian-Style Witbier il Birrificio Otus si è aggiudicato la medaglia d'argento con la birra Side B. Il 2018 è stato particolarmente significativo per il birrificio di Seriate (Bg); dopo anni di attività di sviluppo, con significativi investimenti, di ampliamento produttivo e di approfondite ricerche, i risultati sono arrivati anche in termini di riconoscimenti ricevuti in concorsi brassicoli internazionali.

Un riconoscimento particolarmente significativo, questo, ricevuto in una competizione che si occupa esclusivamente di birre speciali e autentiche. Otus porta avanti ricerca e approfondimento tra le mura della propria attività produttiva e attraverso le mani del birraio, ma è aperta anche a continui scambi che permettono di mettersi alla prova e misurarsi con altre realtà.

La birra premiata racconta la passione che muove il birrificio nell'intenzione di intuire, sperimentare, correggere e rifinire un prodotto, immaginandosi il momento in cui il consumatore finale verrà sedotto dalle innumerevoli componenti sensoriali ed aromatiche che la birra artigianale regala. Così la Blanche di Otus è stata confermata quale prodotto molto particolare e ricercato da chi vuole qualcosa di molto caratterizzato ma allo stesso tempo non estremo.

Per produrla, viene usato un blend di cereali tra malto d'orzo, avena e frumento, questo coltivato a km 0, che dona pienezza alla birra e una nota acidula, mentre le spezie apportano note floreali, agrumate e fruttate. Il lievito selezionato per questa produzione completa il bouquet con richiami di vaniglia e frutta. Nonostante la complessità aromatica, la birra che ne deriva è rinfrescante e facilissima da bere, ma dopo la bevuta, la birra si presenta con un notevole equilibrio gustativo e l'aroma in bocca è caratterizzato da una buona persistenza. Disponibile in bottiglie da 33 e 75 cl, nonché in fusto da 24 litri. cod 58311

Birrificio Otus
via Rumi 7 - 24121 Seriate (Bg)
Tel 035 296473
www.birrificiootus.com



P3 BREWING COMPANY UN SIMBOLO DELLA SARDEGNA BRASSICOLA

Tra gli indirizzi da raggiungere e visitare, se vi trovate in Sardegna, c'è P3 Brewing Company, il micro birrificio di Sassari nato nell'agosto del 2012: gli artefici della prima produzione della storia nella città di Sassari sono Giacomo Petretto e Pierpaolo Peigottu, amici sin dall'età di 5 anni, condividono un lavoro fantastico: produrre la birra della propria terra. Giacomo è stato "homebrewer" per dieci anni, mentre Pierpaolo osservava e assaggiava.

Oggi non possono che lavorare in simbiosi, producendo alcune delle migliori etichette dell'isola, apprezzate in Italia e all'estero. Affabili e simpatici, sarà un piacere bere in loro compagnia e farsi raccontare i progetti su cui stanno lavorando, come le birre senza glutine e gli affinamenti in botte. Stili predominanti sono quelli angloamericani, con una buona dose di passione nei confronti dell'uso dei luppoli; sei birre in produzione e altre ancora, tra one shot ed edizioni speciali.

Ma non perdete tempo e assaggiate la session White Ipa Riff dal colore giallo tenue con luppoli anglo-americani, che danno piacevoli note agrumate e un retrogusto secco; insieme all'utilizzo di coriandolo e scorza d'arancia, l'equilibrio in bocca è assicurato, tra una fine speziatura e una leggera acidità rinfrescante. Godibilissima e dissetante, è da bere in quantità. Accanto a lei compare una grandiosa Turkunara, birra dal colore scuro impenetrabile, che deve il suo nome a "turku naru", termine accadico che indica il fiume delle tenebre nelle profondità della città, a dimostrazione della grande fantasia che i birrai italiani possiedono ed esprimono con le loro produzioni. Un estro che però si riscontra anche in bottiglia ed è di successo: ha importanti aromi fruttati, note di caffè e radice di liquirizia, il caramello e il cacao si combinano e creano una strutturata persistenza lunghissima. Perfetta per le fredde giornate invernali e con il cioccolato fondente. (**G.A.**)

cod 58285

Per informazioni: **www.p3brewing.it**

BIRRE AI PROFUMI D'ARANCIA E DI LIMONE LA SCOMMESSA DEL BIRRIFICIO SORRENTO



Giuseppe Schisano e Francesco Galano sono amici, soci e cognati e nel 2019 festeggeranno i 10 anni del loro birrificio Sorrento. Nascono subito due etichette: la Syrentum e la Minerva con bucce di arancia. Due gli impianti produttivi (Massa Lubrense e Sorrento), mentre le birre sono otto e tra loro ci sono anche alcune interessanti creature legate al mondo del vino.

La birra da provare è la Syrentum, chiara, leggera, piacevolmente dissetante. Profumata con la scorza di limone Igp di Sorrento che le dona grande freschezza e ben la colloca in uno stile del tutto sorrentino. (**G.A.**).

cod 58326

Per informazioni:

www.birrificiosorrento.com

CON GRIGNÈ ALLA SCOPERTA DELLA BIRRA AGRICOLA D'ABRUZZO



La zona del teramano offre valide esperienze gastronomiche. Tra prodotti tipici e case vitivinicole, spunta Grignè, il primo birrificio agricolo della regione. Qui Niky Ferri è sempre pronto a dissetare i viandanti di passaggio con le birre artigianali prodotte dai cereali che coltiva direttamente: la lista ne comprende più di dieci, compresa una delle più famose, nata di recente, la birra Emma al miele. Bere una delle birre nel birrificio vuol dire davvero poter assaggiare le caratteristiche di un intero territorio. Iniziate con la Escobar a bassa fermentazione e continuate finché reggete.

A disposizione, ci sono produzioni molto diverse, ma tutte frutto di una coltivazione locale e di un approccio agricolo. Da provare l'interessante versione di una bitter "Italy" (definizione del birraio Niki), colore ramato e schiuma abbondante e sostenuta. Al naso frutta e accenni minerali, al gusto un perfetto equilibrio tra malti, luppoli e acidità. (**G.A.**). cod 58284

Per informazioni:

www.birrificiogrigne.com

Arabica o Robusta?

Le specie di caffè più coltivate e celebri di sempre sono Arabica e Robusta. Benché entrambe abbiano piena dignità, la superiorità dell'Arabica è innegabile: un ottimo punto di partenza per valutare un caffè "di qualità". Cosa rende l'Arabica la specie "regina" per gli amanti del caffè? Innanzitutto, si parte dalla genetica: il Dna dell'Arabica è più sofisticato rispetto a quello della Robusta, con 44 cromosomi contro 22. L'Arabica eccelle in tutto ciò che dona ricchezza e pregevolezza al caffè: ha due gusti (amaro e acido) contro un solo gusto della Robusta (amaro); ha più oli e zuccheri e meno caffeina, circa la metà.

Queste qualità intrinseche rendono ovviamente più caro il caffè Arabica, che cresce in alta montagna tra i 900 e i 1.800 metri ed è automaticamente meno soggetto alle coltivazioni intensive del Robusta, possibili già ad un'altitudine di 200 metri. A livello di tostatura ideale, quella dell'Arabica deve essere media, mentre il Robusta ne subisce una scura, più bruciata.

Benché il settore del caffè si stia lentamente svegliando dal torpore indotto negli anni dai marchi industriali, abituati a vivere di rendita in assenza di valide alternative, in commercio è possibile reperire ancora svariati prodotti che millantano caratteristiche, percentuali e numeri di cui non sono minimamente in possesso, ingannando - di fatto - i consumatori e gli stessi ristoratori, che non hanno i mezzi per capire concretamente cosa bevono e cosa servono.

Non tutte le miscele in commercio sono realmente "100% Arabica" e non tutte le certificazioni sono valide e attendibili allo stesso modo. L'unica maniera per essere realmente certi della qualità di un caffè è quella di paragonarlo alla concorrenza, evitando di rimanere fossilizzati sempre e solo nel circolo dei brand più noti. Una volta assaggiato, a parità di condizioni di preparazione, un caffè non può falsificare la prova visiva o quella del gusto: un caffè di pura Arabica si presenta con una crema più chiara e fine che, a riposo, si abbassa in modo uniforme, mentre la crema di un Robusta è più scura e collassa a vulcano. Bolle, schiuma e assenza di crema sono tutti segnali di un pessimo caffè e prevalgono (in negativo) su qualsiasi tipo di etichetta. Imparare a distinguere le specie di caffè e premiare chi dimostra di "fare le cose con cura" sono due armi formidabili, oggi, per essere consumatori e ristoratori intelligenti e di successo.



di Cristiano Canali

cod 58296

Caffè del Caravaggio

Fascino e profumi di terre leggendarie

Gli esperti di caffè lo sanno: non tutti i grandi produttori che dichiarano di usare Arabica (la specie più pregiata) sono in grado di garantire la purezza delle miscele, di cui raramente viene resa nota la tracciabilità. Molti consumatori si affezionano nel tempo a grossi marchi e slogan televisivi, pensati per diventare dei veri e propri tormentoni, più per abitudine che per reale soddisfazione, ignorando la ricchezza e varietà che il mercato del caffè potrebbe offrire loro ogni giorno.

Caffè del Caravaggio è un'azienda interamente italiana nata con lo scopo di diffondere il più possibile la cultura degli "specialty coffee". Sin dal primo giorno ha scelto di non inseguire i marchi famosi sul terreno dei caffè generici e "Arabica sulla fiducia", preferendo colmare un grande vuoto che ha penalizzato a lungo gli amanti del caffè di qualità, costretti a rivolgersi all'estero per soddisfare i loro gusti. Oltre a miscele esclusive certificate di pura Arabica, Caffè del Caravaggio offre quattro monorigini coltivate solamente in luoghi specifici della Terra.

Il Jamaica Blue Mountain nasce e cresce sulle Blue Mountains giamaicane ed è considerato il Re dei caffè, tanto raro e prezioso quanto capace di stupire chiunque al primo sorso, regalando un'esperienza multisensoriale inimitabile. L'Etiopia Sidamo porta con sé i sentori di un territorio straordinario, lasciando sul palato un retrogusto agrumato e floreale. Il Guatemala, terra di vulcani, regala al mondo l'Antigua Pastores, in grado di sprigionare un mix di spezie, nocciola e cioccolato. Il Nicaragua trova nel corposo San Juan, monorigine biologica e certificata fairtrade, il suo "oro nero in polvere" apprezzato a livello internazionale.

Nell'esclusiva Carta de "il Caffelier", il menu curato dall'esperto di Caffè del Caravaggio, gli amanti del caffè espresso possono trovare queste pregiate monorigini in pratiche cialde ecologiche e compostabili (senza plastica o alluminio).

cod 58298

Caffè del Caravaggio
via Piemonte 5/11 - 24052 Azzano San Paolo (Bg) - Tel 035 688111
www.caffedelcaravaggio.it

La carta de il Caffelier

L'esperto del caffè ha selezionato i migliori speciality coffee di pura Arabica 100% per guidarti nella percezione dei diversi sentori, rendendo la degustazione un'autentica esperienza sensoriale



Jamaica Blue Mountain

Cioccolato fondente
Foglia di tabacco
Liquirizia



Guatemale Antigua Pastores

Cioccolato
Biscotto
Nocciola



Nicaragua San Juan

Chiodi di garofano
Caramello
Gelsomino



Etiopia Sidamo

Agrumato / Buccia d'arancia
Erbaceo / The verde
Cedro

Xelecto

Il caffè perfetto per la ristorazione



Rosanna Marziale, ristorante Colonne Marziale - Caserta

Xelecto si conferma il caffè ideale per la ristorazione, grazie ad un'offerta specifica per i professionisti di ogni settore: dalla ristorazione al catering, dall'hotel alla gelateria. Con l'offerta Xelecto, Caffè Molinari si rivolge a tutti i professionisti che desiderano servire un caffè pregiato, dalla qualità eccellente, scegliendo da un ricco menu di cru monorigine, golosi espressi aromatizzati e nuove ricette esclusive. Ma quanto conta il caffè nella ristorazione? Al giorno d'oggi sempre di più, come sostiene anche **Rosanna Marziale**, chef ambassador Xelecto: «Servire un caffè eccellente a fine pasto non solo è un dovere di ogni chef, ma è un diritto di ogni commensale». E sicuramente è questa la ragione principale per cui la nota cuoca campana, che è anche membro Euro-Toques, per il suo ristorante "Le Colonne Marziale" a Caserta (1 stella Michelin) ha scelto Xelecto di Caffè Molinari, un modello di tradizione e innovazione, di amore per l'eccellenza, di legame con il territorio.

Per il ristoratore che cerca sempre e solo la massima qualità di prodotto e di servizio, quindi, Xelecto risponde prima di tutto con i suoi valori organolettici, grazie ad una selezione accurata dei migliori caffè provenienti dal mondo e grazie alla capacità di preservare in ogni tazzina tutti gli aromi e il gusto della miscela originaria. Ma anche l'aspetto tecnologico è fondamentale per garantire la qualità e, infatti, impiegando le soluzioni più all'avanguardia per la produzione e il confezionamento, il sistema monodose Xelecto di Caffè Molinari garantisce la perfetta conserva¬zione del gusto originario, la totale assenza di sprechi e la riduzione quasi a zero della manutenzione delle macchine. Tutti questi vantaggi - ovvero la qualità, la facilità d'uso, la praticità di gestione e l'ampia scelta di ricette dal menu Xelecto - diventano valori preziosi e distintivi non solo per il ristoratore, ma anche: per il titolare di un catering che spesso deve gestire anche grosse forniture di caffè; per il responsabile di un hotel, dove il caffè del mattino spesso risulta una sfida difficile da affrontare rispetto alle aspettative della clientela; per un gelatiere moderno che voglia offrire ai clienti della sua gelateria un servizio sempre più evoluto, coerente con il percorso di gusto e di qualità proposto nel proprio esercizio commerciale. L'obiettivo finale è comune ad ogni tipologia di professionista: Xelecto è per tutti il ricordo di un'esperienza perfetta, che accarezza e coinvolge ogni senso.

cod 58574

8 motivi per scegliere Xelecto nella tua gelateria

1. Menu ricco di caffè e di golosità
2. Gestualità tradizionale
3. Operazioni igieniche pulite
4. Energy-saving
5. Servizio rapido
6. Minima manutenzione
7. Con la stessa macchina servi anche orzo e specialità aromatizzate
8. Nessuno spreco all'avvio dell'attività, nella regolazione della macchina e nelle fasi di pulizia

Caffè Molinari
via Francia 20 - 41122 Modena
Tel 059 3279111
www.xelecto.it



L'APPUNTAMENTO MONDIALE
DELLA RISTORAZIONE
E DELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA

26-30 GENNAIO 2019
EUREXPO LIONE FRANCIA



2.984 espositori e marchi

750 novità

140.000 m²

207.930 operatori professionali da **133** paesi

12 settori

(Fonte : Sirha 2017)

Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE

Coupe du Monde de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
2019 30 YEARS
FINALE 2019
LYON, FRANCE



IL VOSTRO PASS D'INGRESSO GRATUITO CON IL CODICE INVITO **PPPATV** SU SIRHA.COM

Salone riservato ai professionisti del settore

#sirha

Made by



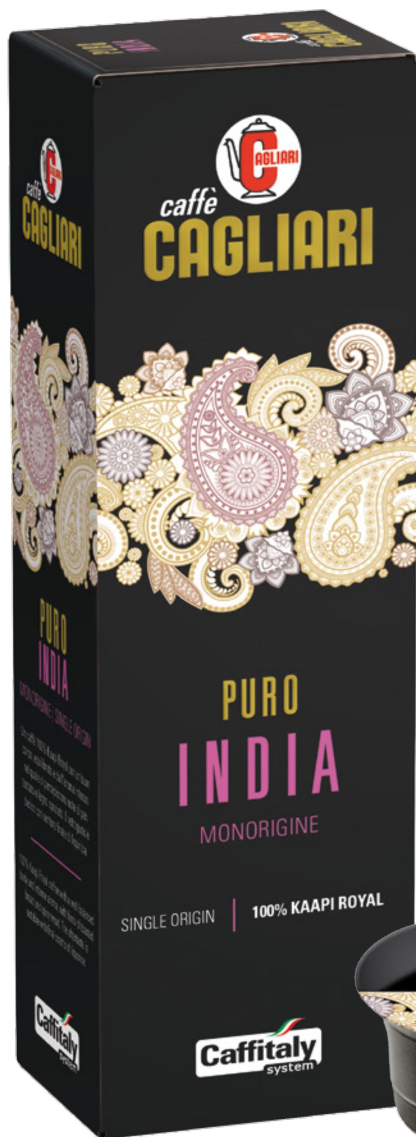

sirha.com

Registro Imprese Lione 380 552 976 – Documento non contrattuale - © fotografici: Gilles Defaix - Montage: Benoit Challand /Touche Particulière.

Kaapi Royal di Caffè Cagliari

Monorigine equilibrato e intenso

Il **100% Robusta Kaapi Royal** di Caffè Cagliari è un **caffè per veri intenditori**, intenso e aromatico, con **note di pane tostato e legno speziato**, a cui si accompagna un **retrogusto deciso** con **sentore finale di liquirizia**



A differenza delle miscele classiche, i caffè monorigine provengono esclusivamente da una singola coltura e degustarli in purezza permette di cogliere le proprietà uniche e inconfondibili date dal terreno e dal clima nel quale sono cresciuti. Sono caffè che offrono un risultato in tazza naturalmente diverso rispetto all'espresso tradizionale e che si distinguono per una notevole aromaticità.

Generalmente quando si parla di caffè monorigine si pensa ai 100% Arabica provenienti dal Centro e Sud America con le loro note di tostato, cacao e frutta secca, oppure a quelli più agrumati tipici di alcuni Paesi dell'Africa. Se l'Arabica è la qualità più conosciuta e diffusa per la sua aromaticità, meno popolare è l'altra varietà contenuta nelle miscele di caffè tradizionali: la Robusta. Coltivata prevalentemente nelle aree del Sud-Est asiatico e in Africa, si distingue per il gusto deciso, l'aroma intenso e persistente con note di cioccolato fondente e legno speziato. Il 100% Robusta è il caffè forte per eccellenza perché ha un contenuto elevato di caffeina, il doppio rispetto alla "sorella" Arabica.

La linea di monorigini di Caffè Cagliari in capsule Caffitaly System propone una selezione di tre 100% Arabica provenienti da Brasile, Costa Rica e Kenya e un 100% Robusta della pregiata qualità Kaapi Royal, proveniente dall'India. Un caffè da veri intenditori.

L'intera linea è disponibile sia per il canale domestico (acquistabile nei negozi o sul sito Caffitaly System) sia per il sistema Caffè Cagliari 10+ dedicato alla ristorazione. Per i professionisti dell'Horeca, infatti, oltre all'abbinamento con la macchina espresso professionale, è disponibile una serie di materiali di servizio esclusivi: la carta dei caffè che permette al cliente di scegliere l'origine in base al proprio gusto, la tazzina con coperchio per mantenere intatta la crema e gli aromi durante il servizio al tavolo, il passaporto del caffè da accompagnare alla tazzina che racconta l'origine e le sue caratteristiche organolettiche.

cod 58431

Caffè Cagliari
via Emilia Est 1129 - 41122 Modena
Tel 059 376811
www.caffecagliari.it





DA OLTRE TRENT'ANNI
MISCELIAMO SERVIZIO
E COMPETENZE

ROS®
forniture alberghiere di qualità DAL 1984

ROS Srl · Via Don Milani, 1 · Zanica (BG) · Tel. 035.670299 · ros@ros.bergamo.it · www.ros.bergamo.it

Julius Meinl
Innovazione dal 1862

Sigep
19|23. 01. 2019
Padiglione D3
Stand 107

Julius Meinl è sinonimo di 155 anni di storia che si percepiscono nella qualità della ricerca del prodotto e nella cura assoluta del servizio che si traducono nell'inconfondibile aroma e gusto dei migliori caffè e tè. Il fondatore di Julius Meinl è il primo a vendere i chicchi tostati, trasformando un piccolo negozio nel cuore di Vienna nell'ambasciatore della cultura delle caffetterie viennesi. Dedicando le avanguardie internazionali al consumatore più attento, Julius Meinl trasforma anche i piccoli dettagli in icone di stile, dal logo ai packaging Horeca oltre alla classica tazzina rossa, tutti elementi ridisegnati da Matteo Thun che contraddistinguono il marchio, rendendo ogni elemento fonte di ispirazione, anche poetica.

La tecnologia è una delle chiavi che contraddistinguono l'evoluzione del brand e dei prodotti Julius Meinl, come per il famoso "1862 Premium", il caffè viene presentato in un'elegante e iconica campana rossa a forma di fez, divisa in tre scompartimenti a tenuta stagna, che permettono ai chicchi di caffè di rimanere freschi più a lungo. Il concetto si compone anche di un innovativo pressino automatico sviluppato da Puqpress, di una macchina del caffè super-premium e di un macinino on-demand ad altissima tecnologia con il riconoscimento del portafiltro, costruito unicamente per Julius Meinl da Mahlkönig. 1862 Premium si compone di una miscela 100% Arabica proveniente dalle migliori piantagioni del Brasile e dell'Africa Orientale, che vanta una certificazione UTZ (programma mondiale rivolto ai produttori di caffè sostenibile), miscela che si distingue per il suo aroma corposo con una delicata nota di cioccolato.

L'ultimo progetto Julius Meinl è "The Originals", creato per celebrare l'artigianalità e l'origine dei chicchi, presentando un'esperienza di specialty coffee unica, che si distingue anche per le sue singole origini stagionali, tra cui Nicaragua Jinotega, Guatemala Antigua, India Malabar, Brazil Alta Mogiana, Ethiopia Sidamo, Tanzania Kilimanjaro e Costa Rica. Julius Meinl The Originals, cerca infatti di presentare caffè pregiati e specialità che si inseriscono nella "Third Wave" del caffè, dove ogni passaggio dalla pianta alla tazzina è caratterizzato da una produzione artigianale, sostenibile e all'insegna dell'eccellenza.



Le miscele dedicate all'espresso sono due e guardano alla tradizione con uno sguardo innovativo: "Vienna XVI Blend", miscela 100% Arabica con tostatura media e aromi di cioccolato fondente, nocciola e fiori; per gli amanti dell'insolito c'è "Red Door Blend", con una tostatura più chiara e sentori di agrumi, spezie, cioccolato e mandorle tostate. Il progetto The Originals prevede materiali dedicati di brewing e servizio e una macchina d'eccezione dell'azienda La Marzocco, tutto per garantire un'esperienza di gusto unica e storie ricche di ispirazione.



cod 58464

Julius Meinl Italia
via Verona 70 - 36077
Altavilla Vicentina (Vi)
Tel 0444 334440
www.meinl.it

#EXPRESSYOURSELF

NEW YORK, ORE 9:00 PM

Ogni pizzaiolo ha una storia da raccontare che svela attraverso le sue ricette.

MOLINI AGUGIARO&FIGNA S.P.A.

Storie di farina

Sostenitore Ufficiale Slow Food® Italia

Pensare insieme il futuro del cibo



Come Antonino che ha scelto di portare oltre oceano la sua passione per la pizza. Nel suo laboratorio di New York crea impasti unici e dall'alto valore nutrizionale, perché realizzati con Nucleo Pizza Rustica e farina 00. Ed è così che ha conquistato i palati più esigenti e gourmet della Grande Mela.

le5stagioni.it
curtarolo@agugiarofigna.com · +39 049 9624611

Since 1831



STORIE DI FARINA



Scotch, Irish, Rye, Bourbon

Viaggio nel mondo del whisky

Whisky scozzese e whiskey irlandese e americano si distinguono nella grafia per l'aggiunta della lettera "e". Si tratta di convenzioni formatesi mano a mano che le grafie, per molto tempo mutevoli, si stabilizzavano. Il whisky è un distillato di cereali maltati, prodotto con acqua e lievito. Quando un consumatore chiede uno Scotch, intende un whisky scozzese e generalmente nella versione blended, cioè una miscela che può contare fino a 50 whisky scozzesi di malto e di grano. I blended whisky rappresentano il 95% di tutto lo Scotch venduto nel mondo. Un single malt whisky invece è il prodotto di una sola distilleria di whisky di malto, mentre un single grain whisky è il prodotto di una sola distilleria di whisky di grano.

Gli aggettivi Scotch e Irish, quando applicabili al whisky, hanno carattere puramente geografico. Scotch whisky significa whisky distillato e invecchiato in Scozia, mentre Irish whiskey significa whiskey distillato e invecchiato in Irlanda.

Per quanto riguarda il whiskey Bourbon, i regolamenti statunitensi prescrivono che dev'essere prodotto da un infuso di cereali che contenga non meno del 51% di granoturco e che il termine "Bourbon" non debba essere usato per descrivere un whiskey o un distillato a base di whiskey non prodotto negli Stati Uniti. Il Rye whiskey è prodotto invece sia negli Stati Uniti che in Canada, ma il nome non ha significato geografico. Il whisky canadese viene spesso chiamato semplicemente Rye whisky o Rye.

L'origine della parola "whisky" deriva dal gaelico "uisge beatha" o "uisquebaugh", che significa "acqua di vita". Il gaelico è la lingua del gruppo celtico parlata nelle "Highlands" o Terre Alte della Scozia, zona dove questo nobile distillato ha una tradizione secolare. Esistono due tipi di Scotch whisky: il whisky di malto o malt whisky, prodotto con il procedimento pot still, e il whisky di grano o grain whisky, prodotto con il procedimento patent still (anche chiamato coffey still). Il malt whisky è prodotto unicamente con orzo maltato, mentre il grain è prodotto con orzo maltato miscelato con orzo non maltato e granturco.



di Enrico Rota

Attualmente la Scotch Whisky Association divide la Scozia in sei zone di produzione: Highlands (intese come le terre a nord di una linea immaginaria che va dalla costa orientale vicino a Perth fino alla costa occidentale a Nord di Dumbarton), Islands (le isole, incluse le Orcadi, Mull, Skye e Jura), Speyside (la valle dello Spey), Islay (l'isola di Islay nell'arcipelago delle Ebridi), Campbeltown (nel sud ovest della Scozia) e Lowland (Terre Basse, corrispondenti al sud della Scozia). cod 58290



Calvisius®

CAVIAR

CALVISIUS.IT



INTOLLERANZE & CO

Sussidi per celiaci
Tagli dal Ministero

Come ben sapete, la celiachia costringe chi ne soffre a stare alla larga dai prodotti contenenti il glutine. Questa condizione è sempre più diffusa tra soggetti di ogni sesso ed età. Fortunatamente, abbiamo a disposizione tanti alimenti naturalmente gluten free e, tra l'altro, il ministero della Salute offre uno speciale "sussidio", utile per l'acquisto di cibi senza glutine. Di recente i tetti spesa sono cambiati. Perciò, quanti buoni abbiamo a disposizione?

Il Ministero ha deciso di erogare dei buoni spesa a favore di coloro che ne hanno bisogno per ridurre il disagio (sia economico che personale) spesso causato dalla celiachia. Tuttavia, è utile precisare che tali buoni servono solo a coprire il divario esistente tra il prezzo del prodotto gluten-free e quello "normale". In più, non hanno lo stesso valore per tutti: tutto cambia in base alla regione e al numero di soggetti a cui deve essere erogato. Ad ogni modo, le cose stanno cambiando. Perciò, andiamo a scoprire le principali novità. Nonostante i buoni non siano un aiuto "completo", hanno comunque un valore importante per molte persone che soffrono di celiachia. Il problema è che i tetti spesa sono stati ridotti e non aumentati. Questa decisione è stata presa al fine di accrescere i fondi disponibili per il Servizio Sanitario Nazionale. Come potrete rendervi conto, tale manovra comporta chiaramente una diminuzione dei prodotti acquistabili tramite il buono erogato dalla propria Asl.

In pratica, coloro che devono convivere con la celiachia avranno meno denaro a disposizione per la loro spesa. In più, è utile sapere che alcuni produttori non potranno più essere inseriti nelle tabelle indicate per la vendita degli stessi. Infatti, osservando la tabella del ministero della Salute vi accorgerete che i marchi che rimangono erogabili sono pochi, e comprendono solamente alimenti di prima necessità come pasta, pane e prodotti da forno, mix di farine, preparati per dolci e pizza.

Se la lista dei prodotti erogabili per chi soffre di celiachia diminuisce, quella dei prodotti non erogabili aumenta. Pertanto, non si potrà più contare sullo "sconto" per pietanze gluten free più elaborate come focacce, panini imbottiti, hamburger, cotolette, pesce impanato, farine mono ingrediente, preparati per mousse o panna cotta, e molto altro.



di Tiziana Colombo

Di conseguenza, questa manovra finanziaria disposta dal ministero della Salute ha dato vita a nuove critiche. Viene ritenuta non necessaria, soprattutto dai diretti interessati e quindi da coloro che devono convivere con la celiachia e acquistare alimenti adeguati. A rendere tutto più difficile da accettare, è il fatto che in molti Paesi europei i prodotti per celiaci non sono così cari. Così, solitamente, i cittadini che li utilizzano non ha bisogno di sussidi statali per poterli acquistare. In più, secondo molti esperti, la maggior parte dei prodotti gluten-free presenti sulla lista del Ministero non sono al 100% salutari. Si attende (e si spera) quindi una revisione dei contenuti del nuovo provvedimento. Resteremo aggiornati.

cod 58721



CREOSTUDIOS

TUTTOFOOD
MILANO WORLD FOOD EXHIBITION

80.000 buyer qualificati attesi da tutto il mondo

Retailer italiani ed internazionali presenti in fiera

Numerosi eventi in città

TUTTO**FOOD** è questo e molto di più, è la più grande fiera internazionale in Italia nel settore agro-alimentare.

FEEDING THE WORLD, ENJOYING YOUR BUSINESS
FIERA MILANO MAY 6 - 9 MAGGIO 2019

info@tuttofood.it
buyer.tuttofood@fieramilano.it

www.tuttofood.it



in concomitanza con









Semi di canapa tra moda e tradizioni

Ogni periodo festivo ha la sua tradizione culinaria. La pasta ripiena è il piatto più evocativo, non ha stagione né confini. Anche se sotto vari nomi, rispettando le varie usanze, la troviamo in ogni parte del mondo. È molto versatile sia per composizione dell'impasto, che per la forma, che per la farcia, sia per preparazioni dolci che salate. La tradizione prevede una sfoglia composta da farina e acqua, con eventuale aggiunta di uova, e da un ripieno che può essere a base di formaggio e verdura o carne. La moda del momento ci porta però alla scoperta ed all'uso dei semi.

Alcuni di questi, come ad esempio quelli di lino, hanno avuto un utilizzo a scopo terapeutico e non alimentare, come cataplasmi per alleviare costipazione delle vie aeree o ad uso cosmetico per il gel derivante dalla macerazione. Ora è il momento della canapa, pianta derivante da un tipo di cannabis ma che non ha nulla a che fare con quella che ha azione psicotropa.

Di questo vegetale si utilizzano i semi - che possono essere consumati crudi o cotti - per spremitura a freddo producono un olio dal sapore intenso di nocciola, ma che irrancidisce rapidamente e va quindi tenuto in frigo e consumato in fretta; oppure possono essere messi in macerazione in acqua per alcune ore e frullati per ottenere un latte dal quale è possibile produrre anche il tofu. O semplicemente si produce una farina che può essere aggiunta ad altre farine per varie ricette.

I nutrienti principali contenuti in quasi tutti i semi sono proteine, carboidrati, lipidi, vitamine, fibre, Omega 3 e 6 che hanno una certa rilevanza soprattutto per combattere colesterolo, trigliceridi ed ipertensione. In quelli di canapa pare che questi elementi siano contenuti in quantità apprezzabile.



di Milly Callegari

Ma, hanno un "ma", non sono del tutto digeribili e possono indurre ad un "ristagno intestinale". Per questo vanno assunti con abbondante liquido e vanno invece sconsigliati per chi soffre di diverticolosi. L'uso deve essere moderato e il dosaggio può essere controllato nelle tabelle dietetiche dei vari istituti sanitari, sia perché possono interferire con l'assorbimento di terapie sia per la presenza di anti-nutrienti.

Tra i vari semi sembra che quelli di chia siano quelli con minori avvertenze, tranne quella di assumere molto liquido. cod 58719



Ravioli con semi di canapa, semi di zucca, vongole e ricotta

Ingredienti

Per 100 g di sfoglia: 80 g farina per pasta, 20 g farina di semi di canapa, 1 uovo, sale q.b.
Per farcia: vongole sgusciate e cotte, ricotta, semi di canapa decorticate, olio d'oliva q.b.
Per condimento: semi di zucca tostati, burro q.b., ricotta q.b.

Preparazione

Per sfoglia di pasta: miscelare le farine ed impastare con l'uovo, un pizzico di sale fino ad ottenere un composto compatto. Avvolgere in pellicola e lasciare riposare in frigo per circa 30 minuti.

Per farcia: miscelate la ricotta con le vongole, i semi di canapa ed olio d'oliva. Preparate la pasta ripiena della forma che desiderate e cuocete in acqua salata. Fate sciogliere del burro in una padella capiente dove andrete a mantecare la pasta, stando attenti che non diventi bruno. Se facciamo cuocere il burro per qualche minuto in più assumerà non solo un colore nocciola ma acquisirà anche quel sapore che in questo caso interferisce con quello dei semi di canapa. Frullate i semi di zucca con un po' di ricotta ed aggiugete al burro, quindi la pasta ripiena e olio d'oliva.

Gelato | Pastry | Chocolate | Bakery | Coffee



Sigep

The sweetest business experience

19|23. 01. 2019
Fiera di RIMINI

40° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria, Panificazione
Artigianali e Caffè

Gambarini&Muti

www.sigep.it



IN COLLABORAZIONE CON



SPECIAL EVENTS





ORGANIZZATO DA



NUOVA EDIZIONE CORSI
28 GENNAIO 2019

CHEF IFSE.IT SI DIVENTA

LA SCUOLA NUMERO UNO IN ITALIA É A PIOBESI T.SE

011.965.04.47

ISCRIZIONI
SEMPRE APERTE



SPAGHETTI CON UVETTA E BOTTARGA SU CREMA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: Riccardo Marello
IFSE Culinary Institute

Ingredienti

Per gli Spaghetti

Bottarga	g.	40
Pinoli	g.	40
Uvetta	g.	50
Aglio spicchi	n.	2
Spaghetti	g.	320
Olio e.v.o.	q.b.	
Sale e pepe	q.b.	

Per la Crema di Spinaci

Spinaci	g.	200
Scalogno	g.	60
Aglio spicchi	n.	1
Olio e.v.o.	q.b.	
Sale e pepe	q.b.	

Procedimento

Per gli Spaghetti

Ammorbidite l'uvetta in acqua tiepida per circa 20 minuti; pelate gli spicchi d'aglio ed eliminate il germoglio, tritateli finemente, sino alla consistenza di una pasta. Scaldate l'olio e.v.o. in una padella, aggiungete l'aglio tritato e togliete la padella dal fuoco prima che l'aglio imbiondisca; unitevi i pinoli tostati, l'uvetta e la bottarga grattugiata. Cuocete gli spaghetti al dente in acqua salata e saltateli nell'olio profumato alla bottarga. Versate un po' di crema in un piatto, sistematevi sopra gli spaghetti e guarnite con scaglie di bottarga.

Per la Crema di Spinaci

Lavate gli spinaci, scottateli per qualche secondo in acqua salata e raffreddateli in acqua e ghiaccio. In una padella, aromatizzate l'olio e.v.o. con lo spicchio d'aglio schiacciato (che in seguito toglierete), aggiungete lo scalogno tritato, gli spinaci (scolati dalla loro acqua di cottura e strizzati) e fate saltare per qualche minuto. Frullate il tutto, emulsionando con olio e.v.o., e aggiustate di sale e pepe.



Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** IFSE Culinary Institute





Tutti a Tavola a Bagheria
Cucina e pizza secondo tradizione

Una carriera "movimentata" quella di **Fabio Potenzano**, 37 anni, di Palermo, che oggi lo vede **alla guida del ristorante "Tutti a Tavola"**, che da pochi mesi ha aperto i battenti a **Bagheria** (Pa)

I LOCALI DEL CUORE



Alta Cucina

di *Gabriele Ancona*

Ma prima di questo coronamento, professionalità e autonomia Potenzano se l'è dovute e volute conquistare. «A 14 anni - ricorda - ho cominciato a lasciare Palermo per trascorrere le stagioni estive nelle cucine dei ristoranti sul lago di Garda, a Cortina o in Sardegna. E nel periodo natalizio mi rifugiavo nel laboratorio di pasticceria di uno zio».

Un'esperienza precoce e sfaccettata nel mondo della ristorazione, che gli ha permesso di allargare gli orizzonti dalla trattoria all'alta ristorazione. Un'evoluzione che lo ha portato a trasferirsi per 15 anni in Veneto, dove ha insegnato anche in un istituto alberghiero. Attualmente è docente presso la scuola di cucina CastAlimenti e dal 2014 è in organico alla Nic-Nazionale italiana cuochi, che ha appena trionfato alla Culinary World Cup in Lussemburgo.

Sudore e formazione (e successo) i punti fermi del suo percorso. Un'evoluzione che oggi lo ha ricondotto a casa.



«Per Tutti a Tavola - racconta - ho voluto impostare una cucina fruibile, immediata e comprensibile da chiunque. Piatti e materie prime del territorio e tradizione sono le fondamenta della nostra linea gastronomica».

Un'impostazione che Fabio Potenzano ha voluto dilatare anche per proporre alla clientela la formula pizza. «La carta che abbiamo studiato - spiega - prevede una trentina di ricette, equamente suddivise tra classiche e speciali. Utilizziamo un unico impasto, maturazione 48 ore e lievitazione naturale, per una pizza siciliana leggera e fragrante con il bordino croccante. Le speciali, ricette di ricerca e fantasia gastronomica, lo sono anche di aspetto: presentano infatti una forma allungata».

Tra le più apprezzate dalla clientela di Tutti a Tavola (90 coperti) la Burrata e la Fior di Pizza. La prima è una pizza rossa che prevede l'utilizzo di Pelati Cirio Alta Cucina e in uscita pomodoro fresco a pezzetti, olive nere, rucola e al centro una burrata intera da 100 grammi. Fior di Pizza ha invece il bordo ripieno di mozzarella e pomodoro Cirio Alta Cucina, bordo che viene richiuso su se stesso a formare una stella. Sopra, la mozzarella e dopo la cottura scaglie di grana, rucola e una rosa di speck.

La presenza dei prodotti Cirio Alta Cucina, sia per quanto riguarda il menu ristorante sia per quello pizzeria, è stata una scelta consapevole per il titolare di Tutti a Tavola: «Conosco questa linea da tempo - puntualizza Potenzano - e aggiungo che nell'ambito di alcuni eventi della Nazionale italiana cuochi ho ideato piatti in cui le tipologie di pomodoro Cirio Alta Cucina sono state indiscusse protagoniste. Un rapporto di fiducia consolidatosi anche in seguito alla visita allo stabilimento di Pomposa, nel Ferrarese, dove ho constatato di persona l'elevato livello di artigianalità garantito dalla tecnologia e abbinato a un controllo minuzioso della filiera».

Nel suo ristorante Fabio Potenzano utilizza I Pelati, La Polpaverace, il concentrato Supercirio, i pomodorini Ciliegini e i Datterini. «Si adattano a meraviglia alle diverse cotture, sono versatili e assicurano alta resa e gusto intenso».

cod 58396

Tutti a Tavola
SS 113 km 246, 3 - 90011 Bagheria (Pa) - Tel 091 7466379
www.cirioaltacucina.it



Cultura e arte in un territorio unico all'Hotel Italia a Cortona

In un **contesto ricco di storia e di arte, Hotel Italia sorge in una dimora signorile del Cinquecento**, dove i soffitti a volta, le travi in legno e i muri in pietra fanno da sfondo a un'**atmosfera accogliente e familiare**

Disposte su tre piani, le 24 camere, ampie e luminose, offrono agli ospiti tutti i comfort. All'ultimo piano del palazzo una magnifica terrazza, luogo ideale per godere della bellezza da cui si è circondati e dalla quale si possono ammirare le incantevoli colline della Val di Chiana.

La ricchissima colazione, uno dei punti di forza della struttura, viene servita in questo piccolo paradiso, affacciato sui tetti dell'antica città, dove la storia si unisce alla natura regalando agli occhi dell'ospite scorci indimenticabili. L'Hotel Italia, aperto tutto l'anno, è la base ideale per partire alla scoperta di un territorio celebre per i suoi tesori paesaggistici, culturali ed enogastronomici. Cortona, al di là del suo valore storico e artistico, è una città vivace, in grado di soddisfare anche i viaggiatori più esigenti. Tra aprile e ottobre, si tengono numerosi eventi e festival di primo piano, come quello internazionale della fotografia contemporanea, Cortona On The Move, e la tradizionale Giostra dell'Archidado, festa che trova le proprie origini nel Medioevo.

Di primissimo piano la vasta e gustosa proposta culinaria, incentrata sulla cucina tradizionale locale e toscana, con i suoi sapori decisi e mediterranei, ricca di verdure, cereali, legumi e impreziosita dalla Chianina, una delle razze bovine italiane più antiche e di qualità, allevata proprio





qui in Val di Chiana. Lo staff dell'hotel è sempre pronto a indirizzare gli ospiti verso i ristoranti e le osterie più adatte ai loro gusti.

La Toscana è anche terra di vini: imperdibili le degustazioni nelle enoteche del centro storico e soprattutto le visite guidate alle cantine, in particolare quella organizzata dall'hotel, alla Tenuta La Braccesca, a pochi chilometri da Montepulciano, dal 1990 di proprietà dei Marchesi Antinori. Qui si possono conoscere i metodi di produzione e degustare grandi classici come il Nobile di Montepulciano o i più "nuovi" vini del territorio di Cortona, in un contesto di eccellenza e di armonia tra tradizione e ricerca.

Hotel Italia propone ai suoi ospiti attività per vivere esperienze indimenticabili legate al territorio, dai corsi per conoscere da vicino i segreti della cucina locale, alle escursioni nella natura (a piedi e a cavallo), dai tour in bicicletta e in vespa o con un comodo minivan tra le colline della Val di Chiana, fino alle lezioni di windsurf e kitesurf sul lago Trasimeno per provare l'ebbrezza degli sport acquatici.

Da Cortona inoltre si possono facilmente raggiungere e visitare alcune tra le più belle città del centro Italia: la spirituale Assisi con le sue basiliche, Arezzo con la fiera dell'antiquariato, Perugia importante polo culturale, Orvieto con il suo splendido Duomo, Montepulciano con il borgo medievale. cod 50891

Hotel Italia
via Ghibellina 5/7 - 52044 Cortona
Tel 0575 630254
www.hotelitaliacortona.com



Tirler

Libertà, benessere e natura





di *Alberto Lupini*

«Chi sceglie il Tirler cerca libertà, benessere e natura»: queste le parole di **Hannes Rabanser** nel descrivere un'oasi a 4 stelle superior, simbolo dell'ospitalità in Val di Siusi. Il Tirler - Dolomites Living Hotel è situato a 1.752 m, al centro del parco dell'Alpe di Siusi.

«I nostri clienti - spiega Rabanser - vengono qui per trovare la libertà, il rilassamento, per muoversi attivamente nella natura». Ecco perché l'albergo è stato costruito fondendosi con la natura: «Abbiamo voluto fin da subito offrire al nostro cliente un ambiente il più naturale possibile, costruendo tutto in bio-edilizia e scegliendo nei minimi particolari materiali e colori». Dalla calce al legno, in particolare il cirmolo nelle camere, tutto è in funzione di un'immersione totale nella natura. Di notte ogni camera è schermata e si può staccare totalmente ogni fonte di energia e dormire in assenza di inquinamento da campi elettrici o magnetici.

> **"Abbiamo voluto fin da subito offrire al nostro cliente un ambiente il più naturale possibile, costruendo tutto in bio-edilizia e scegliendo nei minimi particolari materiali e colori,,**
>
> **Hannes Rabanser**



La struttura conta 28 camere con grandi vetrate per godere di un panorama mozzafiato. «Abbiamo tra le certificazioni ottenute quella di Best Sleep Hotel Gold, il certificato che garantisce la qualità dell'ambiente, del sonno».

Spicca tra i riconoscimenti ottenuti dal Tirler il sigillo di garanzia Ecarf (European Center of Allergical Research Foundation) per l'adattamento alle persone sofferenti d'allergie. Fulcro di questo programma è la ristorazione: la cucina gourmet che coniuga tradizione e innovazione presta una notevole attenzione alle incompatibilità con alcuni generi alimentari. Sul buffet di colazione pane e brioches senza glutine, latte di soia, latte e formaggio senza lattosio e yogurt di capra e tante altre specialità. Alla sera menu a cinque portate con creazioni ragionate e studiate, preparate con prodotti di alta qualità e specialità a base di prodotti biologici locali.

Un esempio dell'attenzione alla salute a tavola? «Abbiamo eliminato il saccarosio e proposto una serie di zuccheri alternativi non nocivi, li abbiamo trovati in collaborazione con un biologo tedesco».

Un discorso a parte merita la Curasoa-Energy Spa. Una piscina interna collegata con la grande vasca esterna, acqua riscaldata a 33°C e arricchita di puro ossigeno; trattamenti spa con prodotti autentici cosmetici dell'alpe; immancabile una zona sauna e bagno turco.

L'Hotel Tilter è aperto 10 mesi all'anno. Questo perché l'Alpe di Siusi offre in ogni stagione tante possibilità. Le attività estive ed invernali correlate portano ad una presenza di ospiti in hotel che per il 35% è composto da italiani e per il 45% da tedeschi. Il resto è dell'area del centro Europa. cod 58668

Tirler Hotel
via Saltria 59 - 39040 Alpe di Siusi
Castelrotto (Bz) - Tel 0471 727927
www.hotel-tirler.com

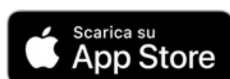
Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Un unico network, tante soluzioni per aggiornarti

Il quotidiano www.italiaatavola.net
Le newsletter settimanali
La rivista mensile
La web tv
Una community con oltre 195.000 utenti
La App Italia a Tavola





ABBONATI ALLA RIVISTA

Con il tuo sostegno ti aggiorneremo sempre meglio

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00 - Abbonamento estero € 70,00
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti





Alberto Tasinato, Valerio Trentani e Davide Puleio

L'Alchimia di Alberto Tasinato
Cucina e mixology al passo con i tempi

di *Alberto Lupini*

L'ex F&B manager del Mandarin Oriental Milano fa i conti con quella che lui stesso definisce «la sfida più grande da quando ho iniziato questo lavoro» dopo l'apertura a Milano di L'Alchimia Ristorante & Lounge. Questo il nome del nuovo progetto di Tasinato. Non un semplice ristorante, dove **Alberto Tasinato** è patron, ma un locale polifunzionale al cui interno l'ex manager del Mandarin ha voluto due talenti: in cucina il cuoco **Davide Puleio**, mentre come direttore e responsabile del bar **Valerio Trentani**, già con lui al Mandarin. Il locale doveva essere diverso dal più blasonato ristorante gourmet o dal classico bistrot. Alberto si è messo in gioco puntando su tutto ciò che ha «imparato in questi anni, grazie a tutte le persone che mi hanno formato».

L'Alchimia è un'accoglienza confortevole, una cucina rassicurante ma d'autore, un servizio presente e curato e un'atmosfera rilassata, easy, familiare

Ben equilibrata la struttura del locale. Da una parte il Lounge Bar, diviso in due sale, regno di Valerio Trentani che spiega come la sua filosofia si rifaccia alla storia antica degli alchimisti: «In passato erano soliti cercare di tramutare i vili metalli in oro. Noi proviamo a trasformare qualcosa di normale in qualcosa di magico». Con queste parole Valerio fa riferimento a quanto la mixology possa rivelarsi un mondo affascinante anche per chi osserva, se il barman conosce a fondo gli ingredienti e le loro peculiarità. Dall'altra il ristorante, lo spazio del romano Davide Puleio, 50 coperti e una cucina che sia rassicurante e non disorienti, intrigante e contemporanea: «La contemporaneità in cucina non deve mai mancare secondo me - dice Puleio - bisogna stare al passo con i tempi»; una cucina che è insomma «giusta per questa città, una città che è veloce». A completare lo spazio ristorazione, c'è la cantina, con oltre 600 etichette selezionate. L'idea di Alberto era quella di creare una carta che alternasse sia etichette ricercate che note, ma a prezzi interessanti. cod 58356

L'Alchimia Ristorante & Lounge
viale Premuda 34 - 20129 Milano
Tel 02 82870704
www.ristorantelalchimia.com

Il "M1.lle" di Bergamo da bistrot a osteria

di *Alberto Lupini*

Il locale polifunzionale - bistrot di **Giampaolo Stefanetti**, già cuoco di "Da Vittorio", ha fatto la sua storia, dal 2012 al giugno di quest'anno. Ma ora si riparte con un'insegna simile e una mission nuova. Il nome del locale - spostato all'interno dello stesso complesso in cui sorgeva fino all'inizio dell'estate, ma al piano terra con accesso dal cortile - è infatti cambiato da "M1.lle Storie e Sapori" a "Osteria M1.lle Storie e Sapori". Ma potrebbe anche essere l'Osteria segreta, tanto è poco visibile dalla strada, quanto in verità già frequentata grazie ad un passa parola che a una settimana dall'apertura informale (senza inaugurazione) sta richiamando affezionati clienti e molti curiosi interessati alla nomea della qualità che caratterizza i piatti di Stefanetti.

Una novità che non passa peraltro inosservata nel panorama enogastronomico bergamasco, considerando che il M1.lle già dal 2012 si era presentato sulla piazza come un format alternativo, riscuotendo anche un buon successo.


Giampaolo Stefanetti

Bar con caffetteria la mattina, per le colazioni, bistrot per la pausa pranzo e ristorante gourmet serale. Un'anticipazione sulle tendenze che stanno segnando i nuovi locali di New York, Parigi e Londra.

Con la nuova apertura quel format è però oggi superato: «Prima puntavamo a creare un bistrot - ha spiegato Stefanetti - ora invece vogliamo creare un locale più leggero, dove il cliente viene per mangiare in compagnia. Vogliamo tenere le tradizioni del M1.lle, gli stessi piatti, la stessa cultura, ma riuscire a dare al cliente un servizio migliore». In effetti il locale ha una nuova veste ben più intima, con il numero dei coperti che si abbassa a 20. La cucina però rimane la stessa. E così anche la qualità degli ingredienti: «Secondo me son determinanti. Subito da quando ho iniziato a lavorare, Vittorio Cerea mi ha fatto capire quanto fosse importante la materia prima». Ha imparato molto dalla filosofia di Da Vittorio, Stefanetti, nei 35 anni in cui con questa filosofia ha lavorato e convissuto. Gli insegnamenti firmati Vittorio ma reinterpretati Stefanetti rifluiscono in un menu completo ed efficace: «Noi ce la vogliamo giocare sul territorio, certo, ma anche puntare sul pesce». Ecco che nel menu si trovano chicche e prodotti di livello con una grande attenzione alla stagionalità e a proposte che abbinano cucina della tradizione con indovinate sperimentazioni. cod 58300



M1.lle
viale Papa Giovanni XXIII 30 - 24122 Bergamo - Tel 335 206780
www.millestoriesapori.it



EXCELSIOR DOLOMITES LIFE RESORT DESIGN E COMFORT IN ALTO ADIGE



di Lucia Siliprandi

Situato a San Vigilio di Marebbe, graziosa località in Alto Adige, l'Excelsior Dolomites Life Resort, vanta una posizione tranquilla all'interno dell'incantevole scenario dolomitico. Premiato con i "5 monti", l'hotel 4 stelle Superior è il punto di partenza per divertenti scorribande sulla neve. Infatti, dalla skiroom dell'albergo si accede direttamente alle piste di Plan de Corones e Sellaronda. Costruito con pietra e legno regionale il resort mantiene negli arredi interni un elegante stile montano come nel bel salotto con parquet, travi a vista, poltrone in pelle e caminetto.

Atmosfera calda e accogliente nelle camere e nelle suite, realizzate per ospitare intere famiglie o coppie di amici. La bellezza regna sovrana alla spa Castello di Dolasilla che si snoda su una superficie di 1.300 mq. distribuita in 5 piani. Un tuffo nelle piscine riscaldate, una sosta nella biosauna alle erbe, nella sauna del bracconiere in larice o nella private spa Yin e Yang sono solo alcune delle delizie offerte.

Vista impareggiabile sul paesaggio montano per l'Excelsior Dolomites Lodge, la nuovissima struttura di design costruita a pochi passi dal resort. Fiore all'occhiello del lodge la Dolomites Sky Spa per adulti che, grazie alle pareti di vetro, filo conduttore del lodge, la divisione tra interno e esterno si annulla. Articolata su 500 mq offre, tra l'altro, una spettacolare infinity pool realizzata sul tetto con acqua a 32°C, sauna a raggi infrarossi Forest e un outdoor relax lounge con tanto di caminetto e tv sport. Nelle cabine dedicate ai trattamenti, inebriati dal profumo del pino cembro, ci si abbandona a un profondo relax. Speciale il massaggio Hot Dolomites: ciottoli caldi e freddi, alternati da un piacevole massaggio, portano sollievo alla muscolatura e depurano la pelle. Magico il massaggio con bastoncini di cirmolo e olio di arnica, confortante il Dolomiti love che inizia con un pediluvio, seguito da un massaggio con timbri caldi alle erbe, da un bagno rilassante e da tante coccole. cod 58726

Excelsior Dolomites Life Resort
via Valiares 44 - 39030 San Vigilio di Marebbe (Bz) - Tel 0474 501036
www.myexcelsior.com

NH LINGOTTO CONGRESS BUSINESS, LEISURE E UN POLMONE VERDE





di Leonardo Felician

Il Lingotto è una una zona rinnovata e viva di Torino. Qui attaccato al centro Congressi si trova l'Nh Lingotto Congress con 240 camere di 4 diverse tipologie. Nel mezzo un vasto polmone verde, il giardino delle meraviglie, con palme e bambù. È un albergo con una doppia anima, business e leisure, quattro sale riunioni e il ristorante Torpedo da 250 coperti al piano terra davanti al Turtle Bar.

La hall spicca per i colorati complementi d'arredo e per una antica Fiat Topolino che ricorda che i locali furono un tempo lo stabilimento dell'industria automobilistica. Ampio parcheggio, wi-fi dovunque e accesso diretto a una palestra dal secondo piano completano i servizi per un albergo che ha una vocazione da albergo d'affari, anche se negli ultimi anni è in aumento il segmento leisure come in tutta la città di Torino per una richiesta dei turisti sempre più frequente. cod 58700

Nh Lingotto Congress
via Nizza 262 - 10126 Torino
Tel 011 6642000
www.nh-hotels.com

TUTTO QUELLO CHE SERVE PER IL TUO LAVORO...



È QUI!

L'INGROSSO DEDICATO A RISTORANTI, BAR, ALBERGHI, RIVENDITE ALIMENTARI E AI POSSESSORI DI PARTITA IVA.

docks CASH & CARRY

SIAMO PRESENTI A: Torino - Nichelino (TO) - Burolo (TO) - Alessandria - Acqui Terme (AL) - Novara
Pollein (AO) - Vado Ligure (SV) - Vigevano (PV)

docksmarket.it

ROMA EAT&DRINK



COME A CASA
TRADIZIONE E SEMPLICITÀ DA 320 GRADI



di Mariella Morosi

Se qualità e buona accoglienza sono d'obbligo per chi voglia fare ristorazione, da 320 Gradi riescono a sorprendere per i dettagli e per quell'atmosfera speciale di un'ospitalità sincera. I titolari, **Roberto Martelli**, **Gabriella Belardinelli** e **Claudio Di Ciancio** (il cuoco), riservano anche al cliente di passaggio un'attenzione speciale. La qualità del cibo e la cura nella sua preparazione meritano di essere raccontati così come la storia dei piatti, in gran parte di tradizione regionale.

È soprattutto Roberto, con un ruolo a metà tra sala e cucina, a consigliare il cliente nelle scelte. Il menu non è sterminato ma, dalle carni al pesce fino alle verdure, tutto è garantito da piccoli produttori che riforniscono giornalmente la cucina.

Tra i piatti da provare, i classici primi come il Cacio e pepe, le Penne all'arrabbiata, l'Amatriciana, i Tonnarelli allo scoglio, il Risotto alla pescatora o ai funghi porcini. Ma c'è anche un'ormai introvabile Zuppa di pesce.

Tra i secondi, richiestissimi, i Saltimbocca alla romana ma anche arrosti profumati alle erbe, entrecotes e tagliate d'autore e un misto di verdure grigliate a regola d'arte. Una pagina del menu è dedicato alla pinsa romana, antenata della pizza, che una selezione di farine e una interminabile lievitazione rendono leggerissima e croccante.

Le versioni sono una ventina, dalla Boscaiola alla Tartufata, fino alla rovente Diavolona. Pane d'autore, focacce sfornate al momento e dolci fatti in casa. La carta dei vini è contenuta ma equilibrata, con etichette di piccoli produttori e servizio anche al calice. cod 58515

320 Gradi
via di Porta Maggiore 31 - 00185 Roma
Tel 06 70454866

PALERMO EAT&DRINK



QUANDO UNA PASSIONE DIVENTA LAVORO
GLI AMOROSO NEL LORO SALOTTO CULINARIO

di *Gianni Paternò*

Un convivio a 360 gradi, questa la filosofia dei coniugi **Alice** e **Antonello Amoroso** quando a maggio scorso hanno aperto il loro Salotto Culinario nel centro di Palermo. Il loro ristorante doveva essere qualcosa di particolare. Quindi in un palazzo dell'800 arredano 3 vani comunicanti con boiserie laccata a tutta parete, suppellettili di design all'insegna dell'eleganza e della comodità, tovagliati e piatti ricercati, luci soffuse, 24 coperti al massimo.

Antonello effettua la spesa nei migliori fornitori della città, poi in sala facendo il coccolatore della clientela, la moglie gli dà una mano e si occupa inoltre delle relazioni e dell'amministrazione, padroni di casa sempre presenti per accogliere i commensali al meglio. L'intento è fare assaporare, con materie prime per il 90% di territorio, il ricordo del passato interpretato anche con piatti innovativi.

Dopo 7 mesi di rodaggio con lo chef Alberto Faranda, la brigata di cucina procede con le proprie gambe promuovendo come executive chef Giusto Candino, con pluriennale esperienza di pasticcere anche alla corte di Gordon Ramsey e di altri stellati.

Il nuovo menu invernale comprende 6 portate per tipologia più 3 dessert, in cui però manca un taglio più siciliano, un buon assortimento tra carne e pesce di origine locale, un abbinamento di materie prime che trae spunto da una buona fantasia collaudata. Discreta la carta dei vini che non si limita ai siciliani, con qualche chicca ricercata.

Servizio attento, quasi familiare. Prezzi adeguati alla tipologia dell'offerta.

cod 58699

Amoroso Salotto Culinario
via Sammartino 48/50
90141 Palermo
Tel 340 3202734







WWW.FJORD.EU



FRATELLI SALVO, PARTE SECONDA APRE LA NUOVA PIZZERIA

NAPOLI EAT&DRINK


di Vincenzo D'Antonio

I fratelli Francesco e Salvatore Salvo aprono a Napoli, alla Riviera di Chiaia, il secondo locale dopo quello di San Giorgio a Cremano (Na). Locale con arredi piacevoli, ben curato, ampio, qualche tavolo all'aperto sul marciapiede. Sacro è l'impasto: tradizionale (molle, si diceva una volta), con 24 ore di lievitazione, lasciato maturare a temperatura ambiente. Il menu: memorabile la Frittatina di maccheroni, squisiti gli Arancini ed i Crocché.
Ben servita la Montanara alla genovese con cipolla ramata di Montoro, scaglie di formaggio Ragusano Dop, pepe rosso scuro di Sarawak, basilico. Quindi, gli assaggi delle pizze.
Lodevole il primo assaggio: Margherita del Vesuvio con Pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop e Mozzarella di Bufala Campana Dop. Tra le migliori pizze in assoluto, la Pizza al pomodoro, frutto di una sapiente collaborazione con lo chef Salvatore Bianco. Dovizioso e saporito topping: Pomodoro di Corbara, Pomodoro San Marzano Dop al naturale, pomodoro datterino essiccato al forno, pomodoro grigliato, crema di pomodoro affumicato, pomodori del Piennolo del Vesuvio marinati in olio e basilico, olio extravergine del frantoio San Comaio, basilico fresco.
Rimanendo ad altissimi livelli, la Margherita Gentile, il cui topping è costituito da pomodori di Gragnano a pacchetelle in conserva, fior di latte d'Agerola, basilico ed olio extravergine d'oliva di San Salvatore.
Si permane in vetta con la Dream Met con fior di latte d'Agerola, cipollotto novello, carne di Agus macinata, buccia di limone grattugiato, pepe rosso scuro di Sarawak, basilico ed olio extravergine d'oliva di Comincioli.
Carta dei vini al livello di ristoranti stellati, con ottime etichette anche non italiane. Degustati insieme alla successione dei piatti: il Radici Fiano di Avellino Docg 2015 by Mastroberardino ed un sontuoso Vigna Macchia dei Goti Taurasi Docg 2012 by Antonio Caggiano. Ottimi i dolci del pasticciere Mario Di Costanzo. Prezzi in linea con la qualità del menu. cod 58691

Pizzeria Salvo
Riviera di Chiaia 271 - 80121 Napoli
Tel 081 3599926
www.salvopizzaioli.it

DA GEOMETRA A MALGARO STORIA DI LUCA PANCOTTO AL CORTIVO



AGRIGUSTA


di Alessandro Maurilli

Luca Pancotto è insieme alla moglie Sonia l'anima dell'agriturismo Cortivo Pancotto, che sorge in località Fratta, nelle campagne di Pordenone. Da geometra di cantiere a malgaro, la storia di Luca è tutta in questo agriturismo che d'estate diventa malga. Vacche da latte allevate per fare i formaggi; farine ricavate dai grani coltivati in azienda e una cucina che fa tornare indietro nel tempo. Dal 2011 la famiglia Pancotto ha in gestione la Malga Fossa di Sarone.
I piatti tipici sono realizzati solo con ingredienti di produzione propria, esprimono i gusti i profumi e i sapori della cucina casalinga veneto-friulana, semplice, genuina, legata alle stagioni. Si spazia dai risotti con verdure agli gnocchi e alle lasagne fatte in casa, fino ai deliziosi piatti a base di carni rosolate come la faraona, il coniglio, l'anatra o l'immancabile cappone al forno.
cod 58697

Cortivo Pancotto
via Damiano Chiesa 6 - 33070
Caneva (Pn) - Tel 0434 797145
www.cortivopancotto.it

MILANO EAT&DRINK



CERDINI&QUENARDEL CHAMPAGNE, GELATO E MACARON

di *Gabriele Ancona*

Nel cuore di Milano, in via Cusani, è stato a inaugurato Cerdini&Quenardel, concept store che unisce gelato e champagne. Una formula che lega due storici marchi e tre imprenditori: Alexandre Quenardel, area manager per la casa vinicola J.H Quenardel; Pierre Cerdini, promotore del brand per il gruppo della famiglia Beatrix, e Matteo Corbetta, esperto dell'universo Horeca. Una boutique artigianale che affonda nella tradizione e si propone con un progetto innovativo. Oltre a essere il primo negozio monomarca di champagne, è anche il primo store che basa la sua proposta su un abbinamento che unisce champagne, gelato, cioccolati o macaron. Non solo dolce, però. Per il momento dell'aperitivo, Champagne&Macaron Salati è una soluzione tutta da degustare.

Lo store milanese propone Champagne Blason Vert Brut 36 mesi (45% Chardonnay, 55% Pinot Nero Premier Cru), Blanc de Blancs Brut 72 mesi (100% Chardonnay), Blason Rouge Rosé Brut 24 mesi (50% Chardonnay, 40% Pinot Nero Premier Cru, 10% Pinot Meunier Premier Cru) in abbinamento a macaron al foie gras, al salmone affumicato, al gorgonzola. Oppure con bresaola, coppa, prosciutto cotto. Champagne minerali, morbidi, freschi ed eleganti che si sposano a macaron molto sostanziosi con una carica dolce, sebbene calmierata da ingredienti salati, non abituale per i palati italiani.

Da Cerdini&Quenardel vengono serviti anche gelati a base di champagne, fino al 35%, come quello salato al pistacchio, al ribes, alle fragole di bosco e non si vende quello che non si produce. Anche la meringa decorativa dei gelati è fatta in casa. cod 57730

Cerdini&Quenardel
via Cusani 10 20121 Milano
Tel 02 84131232 - www.cerdiniquenardel.com

TORINO EAT&DRINK



CAMBIOCAVALLO LOUNGE&RESTAURANT CUCINA PIEMONTESE, PRODOTTI ARTIGIANALI

di *Piera Genta*

Siamo ad Asti a due passi dal centro storico in una villa ottocentesca nella zona più alta e tranquilla della città, a ridosso delle mura antiche. Il ristorante Cambiocavallo è all'interno dell'hotel Castello, 4 stelle. Ambiente armonico, sobrio ed essenziale sulle tonalità del nero e dell'avorio, due salette, pochi tavoli e nella bella stagione si può approfittare del grazioso dehors esterno. Ai fornelli Pier Mario Monzeglio, articolata esperienza in vari ristoranti, propone cucina piemontese che racconta oltre al territorio anche la storia dei produttori artigianali scelti con rispetto e la consapevolezza di ricercare l'ingrediente giusto.

Menu autunnale di grande tradizione, valorizza prodotti e ricette della stagione, profumati tartufi bianchi monferrini compresi. Sontuoso il bollito misto, rigorosamente di animali di razza piemontese allevati da una piccola azienda a conduzione familiare che segue l'intera filiera.

Non manca la bagna cauda servita nella versione classica o light, su richiesta. Due i percorsi degustazione, uno di carne, "Tradizione piemontese", e uno di pesce, "La via del sale", e in alternativa piatti alla carta. Il cioccolato quello di Sao Tomè e Principe è un ingrediente utilizzato non solo nei dessert, ma in un inaspettato Maltagliato al cacao in brodo di cappone e noce moscata. Una scelta che deriva sia dalla bontà del prodotto che dal fatto che la proprietaria, Silvia Grosso, è console onorario in Italia delle isole africane.

Nella carta dei vini troviamo etichette importanti tra le migliori annate dei vini della zona, oltre che di una raffinata selezione di spumanti e champagne di piccoli produttori selezionate da Fabrizio Dellarovere, direttore e grande appassionato di cucina. cod 58522

Cambiocavallo
via G. Testa 47 - 14100 Asti
Tel 0141 351094
www.hotelcastelloasti.com



BOLOGNA EAT&DRINK

LOCANDA CELESTIALE IL FOOD INCONTRA LA MIXOLOGY D'AUTORE

Celestino Salmi è un nome ben noto agli appassionati felsinei di cocktail e champagne. Tanti hanno impresso il volto gioviale e il fare accogliente dietro il bancone di Gamberini e del Re Sole Bistroit. Due locali dove l'esperienza e l'estro hanno sempre marcato la differenza. Forte del suo seguito di aficionados, insieme all'amico e socio Alessandro Chionsini, Celestino ha deciso da poco di tentare l'avventura in prima persona, rilevando i locali che ospitavano l'Agua, in via Saragozza 63a, sotto i portici a metà strada fra Palazzo Albergati e porta Saragozza.

La "Locanda CelestiAle" gioca sul sincretismo dei nomi di battesimo dei due soci e propone soprattutto pesce con ricette che viste le origini rivierasche toscane di Alessandro si basano sulle ricche tradizioni delle due sponde adriatica e tirrenica.

A dirigere i fornelli uno dei giovani talenti della cucina bolognese, Pietro Montanari che, ceduta la sua Cesoia, prima di partire per nuove esperienze in solitaria si è concesso il battesimo e il lancio del nuovo locale di Celestino ed Alessandro, firmando un menu che propone 5 finger food in abbinamento per l'aperitivo e proposte creative per la cena che strizzano l'occhio tanto alla tradizione quanto alla sua passione per la cucina orientale.



di Giuseppe De Biasi

Selezionata la carta dei vini, con predilezione di bollicine nobili, più cocktail classici e mixology d'autore con l'aggiunta del particolare, per nulla trascurabile in una città "biasanot" ma i cui locali non sono avvezzi a tirar tardi ai fornelli, della possibilità di ordinare fino a mezzanotte.

Cinquanta i coperti all'interno (e altrettanti nel dehors esterno), su cui domina il bancone al centro del locale, fulcro di un arredamento informale e friendly, impreziosito da esposizioni d'arte contemporanea, curate da Cristina Uras.

cod 58688

Locanda CelestiAle
via Saragozza 63 - 40123 Bologna
Tel 051 9919068



L'UVA ED IL MALTO A GROSSETO L'ESTRO DEI CONIUGI CARDONE

L'uva ed il malto è una piccola enoteca-ristorante posta sotto le antiche mura di Grosseto dall'atmosfera intima e accogliente. In pochi anni il ristorante è diventato un locale cult per i buongustai. La conduzione è familiare: Moreno Cardone è il cuoco mentre Tiziana, la moglie, si occupa della sala.

Appena finito il servizio, Moreno scappa in campagna alla ricerca di prodotti da utilizzare nei suoi piatti: funghi, asparagi selvatici, erbette di campo, salicornia e sedano selvatico. All'alba è facile trovarlo al porto di Santo Stefano con i pescatori a contrattare sul pesce fresco. Appena ha tempo seleziona vini nelle piccole aziende per farle conoscere. Poi corre in cucina dove propone soprattutto pesce.

Indimenticabili i grandi vassoi di crostacei con frutta e verdura o il gran piatto di frutti di mare. Ottimi i taglierini con seppie e nero di seppia. I secondi sono semplici nella misura in cui si vuole valorizzare la freschezza del pesce. D'inverno per gli appassionati anche anguilla e capitone.



di Annamaria Tossani

Durante il periodo della caccia, trionfi di Tordi allo spiedo, Lepre in dolce forte come una volta, Colombaccio, Fagiano alle olive, Cinghiale con le pere volpine. La cantina vanta circa 400 etichette suddivise per regioni, privilegiando comunque i vini della zona. Ottima la selezione di birre artigianali.

Spesso ospite sulle reti televisive nazionali, Moreno è veramente un ambasciatore con il cuore della cucina di Maremma. cod 58695

L'uva ed il malto
via Mazzini 165 - 58100 Grosseto
Tel 0564 411211
www.luvaeilmalto.it

A Palermo spopola l'agrimare
Cucina veloce e intrigante



di Claudio Riolo

Palermo beneficia di campagne e mari floridi in ogni provincia siciliana. Frumento, anche di varietà autoctone, giardini d'agrumi, frutti, ortaggi e legumi. I monti sono inanellati da borghi, tra ulivi e vigne, allevamenti di ovini, bovini, bufale. Numerosi formaggi, carni, salumi. Le tavole nobiliari erano curate dai monsù, cuochi di tradizione francese che aggiunsero sapori isolani. Con le rivoluzioni borghesi dell'800 lasciarono i nobili e aprirono locali pubblici. Oggi nei ristoranti gustiamo Timballo di anelletti, Pasta con i broccoli arriminati o con le sarde, Sfincione pomodoro e acciuga, Panelle di ceci, Arancine, Salsa a picchi pacchiu, Costine di maiale al sugo.



Tra eleganza e allegria
Gigi Mangia coccola il cliente

● Il ristorante Gigi Mangia oltre che accogliente, è molto ospitale. Le regole di Gigi sono semplici. Primo: lui c'è e rassicura gli ospiti con la sua bonomia; secondo: la scelta rigorosa dei buoni cibi semplici; infine i vini di qualità a prezzo contenuto. Vini di tutte le regioni e di altre nazioni. Gigi sa che la buona cucina nasce dal rapporto tra l'ospite e il cuoco, com'era in casa un tempo, perché la padrona di casa conosceva i commensali e i loro gusti.
Molti riconoscimenti ha ricevuto la Cassata di pesce spada: fettine di pesce spada, tabulè con semola, carote, pomodori secchi, pomodori pachino, piselli, gambero rosso di Mazara, arance, pistacchi di Bronte e mandorle di Avola.
Tra i piatti intramontabili l'Arancina Damare, il Timballone, la Fantasmagorica - ricci con vongole e gamberi - e gli spaghetti di Montalbano. Secondo stagione e disponibilità del mercato anche Capesante al gratin, Risottino alle verdure, Gamberoni al lardo, Spaghetti alla bottarga di muggine, Sedanini con ragù al forno, Tortino di patate alle olive nere e Polpo marinato.
Tra i dessert più richiesti, opera di Carolina, sono Rosalia, la Pizzuta e una Panna salata. Monumentale carta dei vini con oltre 250 etichette comprese bollicine e 200 distillati.
cod 58722

Gigi Mangia
via Principe di Belmonte 104/d - 90139 Palermo
Tel 091 587651 - www.gigimangia.com

Arrè Gusto
Vini e crudité deliziano il palato

● La vineria Arrè a Palermo sorge all'angolo tra piazza San Francesco e via Paternostro. Nell'antico palazzo si è professionalmente accasato Gianfranco Cammarata, oste scanzonato e patron attento anche alla cultura, all'ambiente e al benessere degli ospiti.
Arrè Gusto è un'espressione dialettale siciliana che significa "ancora"; il "gusto" che l'accompagna è all'insegna del pesce crudo freschissimo, ma non solo, servito con ottimi vini, meglio se realizzati da vignaioli che rispettano i cicli naturali.
Gianfranco è un scrupoloso conoscitore di pesce crudo: tonno, pesce spada, salmone, spigole, gamberi, mazzancolle, scampi, neonata, capesante, ostriche, solo per citarne alcuni. Anche gli ortaggi sono ben preparati, gustosi, variati, freschissime le proposte di formaggi e salumi. L'aperitivo serale è notevole, ricco, elegante, a prezzo contenuto.
Il simpatico patron in passato ci ha proposto tanti buoni vini e cibi nella raccolta enoteca in via Alloro; alcuni amici ricordano i vassoi di crudo durante una breve stagione a Marettimo. Attento conoscitore di buoni vini, ha scavallato le colline per conoscere i migliori vignaioli siciliani; gli amici lo seguivano via etere nelle divertenti degustazioni con i vignaioli. cod 58723



Arrè Gusto
via Paternostro 59 - 90133 Palermo
Tel 091 6160703 - info@arregusto.it

39esimaedizione

Tirrenoct

Ospitalità Italia

Dal bio all'innovazione l'ospitalità a Carrara Fiere







Dal 24 al 27 febbraio 2019 **Carrara Fiere** ospita la **39ª edizione di uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità**. Ancora una volta **decine di incontri e appuntamenti** e i **grandi marchi del food & beverage italiano**

Torna puntuale come ogni anno Tirreno CT, una delle più qualificate e significative fiere del settore. Per tutti gli operatori del settore le date da segnare sono dal 24 al 27 febbraio 2019, quando andrà in scena la 39ª edizione di una manifestazione che ormai da quasi quarant'anni rappresenta un riferimento per tutto il comparto dell'ospitalità in Italia: dai ristoranti ai bar, poi alberghi, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, e da qualche anno il potenziamento del settore delle forniture per stabilimenti balneari.

Il 2018 è stato l'anno dei record con oltre 62mila visitatori, per lo più operatori del settore. È con questi numeri che Tirreno CT viene scelto da un bacino di utenza che comprende tutto il centro Italia, anche se ogni anno si allargano i confini.

Il successo della manifestazione è la garanzia dell'incontro qualificato fra domanda e offerta di questo settore che è sempre più in divenire, un successo che conferma l'ormai abituale presenza di grandi marchi che di anno in anno rinnovano la loro fiducia all'evento prenotando gli spazi con largo anticipo e scegliendo Tirreno CT per lanciare le loro principali novità di mercato.

Non mancano poi gli appuntamenti di formazione e informazione, grazie a un fitto programma di convegni, seminari, incontri, dimostrazioni professionali e concorsi organizzati dalle diverse associazioni di categoria presenti direttamente in fiera: barman, gelatieri, maître, panificatori, pasticceri, pizzaioli, sommelier. Questa manifestazione rappresenta, quindi, un momento irrinunciabile di informazione e aggiornamento per tutti i professionisti e operatori economici che intendono essere sempre all'avanguardia nei propri settori di attività.



Cosa trovare in fiera

Come detto il successo di Tirreno CT è dato e certificato soprattutto dai partner espositori presenti in fiera che ogni anno confermano la loro presenza a questa manifestazione. Grandi marchi del food & beverage italiano ed estero che rinnovano di anno in anno proponendo non solo la semplice esposizione delle novità e dei prodotti di punta, ma anche presentazioni e momenti di approfondimento.

Dal pane alla pizza, dai prodotti lavorati e semilavorati per la cucina alle forniture alberghiere, passando per la gelateria e la pasticceria. Un'intera area dedicata al caffè e alle innovazioni del settore grandi impianti. Inoltre tutto ciò che riguarda le attrezzature per la ➡











tavola, il bar, la gelateria e la pasticceria, fino all'arredo contract per interni ed esterni, compresi tappezzerie e arredo bagno.

Tra i settori che ospiteranno le firme dell'agroalimentare italiano tanti prodotti a partire da caffè, tè, infusi, acque minerali, succhi di frutta, bevande analcoliche, birre, vini, distillati, liquori. Saranno presenti anche i maggiori fornitori nell'ambito dell'arredo contract sia per gli interni (dall'apparecchiatura all'arredamento) sia per l'outdoor, con anche uno sguardo al settore spa, fitness e wellness grazie alla collaborazione con Balnearia, il "salone nel salone" dedicato agli stabilimenti balneari.

Per il secondo anno consecutivo un'intera area sarà dedicata alla presentazione delle materie prime e dei prodotti finiti per tutte le esigenze del consumo moderno: Bio, Vegan, Gluten free. Ormai da qualche anno hanno preso sempre più piede operatori del settore wine & beverage. A partire dai migliori prodotti per il lavoro dei mixology e dei barman (anche in questo caso rappresentati dalle principali associazioni di categoria), passando per tutto il settore emergente delle birre artigianali, sempre di più e da tutta Italia per presentarsi agli operatori. Un'ampia selezione poi di aziende vitivinicole, ma anche distillerie, rappresentate direttamente dai produttori. Le associazioni dei sommelier promuoveranno come sempre numerose degustazioni tematiche condotte da esperti del settore per fare dei focus sui vitigni e sui territori di provenienza. cod 58221

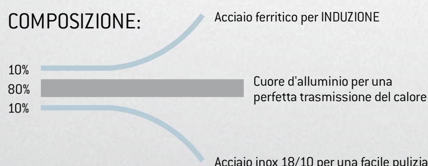
Per informazioni: **www.tirrenoct.it**

I numeri di Tirreno CT

- oltre **410** aziende espositrici
- oltre **850** marchi commerciali rappresentati
- più di **28mila** metri quadrati di superficie espositiva
- **decine** di seminari, concorsi, tavole rotonde, dimostrazioni dal vivo e convegni
- oltre **62mila** operatori in visita nel 2018

spiwebitalia.com

ALLUMINIOAGNELLI 1907
FAMIGLIA DI IMPRESE



COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.

NIC FORNITORE UFFICIALE

Federazione Italiana Cuochi APPROVATO DALLA FIC

ACCADEMIA NAZIONALE Italcuochi

COMPAGNIA DEGLI CHEF

WE COOK IT
Italian Foodservice Manufacturer Network

BALDASSARE AGNELLI BERGAMO
PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

Sigep

GENNAIO
Dal 19
al 23

Appuntamento col talento





Dal 19 al 23 gennaio **Italian Exhibition Group** organizza **il salone dedicato a gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè**. Ricco il programma della **Pastry Arena**, con la novità dell'**International Pastry Camp**

Si preannuncia un'edizione che guarda al futuro: il 40° Sigep, presso la Fiera di Rimini, festeggerà la tradizione di fiera di riferimento per il dolciario artigianale perseguendo l'obiettivo di esaltare il talento dei grandi professionisti, da quelli più giovani agli affermati maestri internazionali. Sigep 2019 sintetizzerà l'attività di valorizzazione delle filiere svolta in questi mesi in tutto il mondo nel grande show che da 40 anni vede la manifestazione di Italian Exhibition Group sotto i riflettori coi suoi settori dedicati a gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè, secondo un profilo di grande appuntamento per il food service.

Per quanto concerne la pasticceria, fari puntati sulla 5ª edizione del Cam-

pionato mondiale di pasticceria juniores, coi giovani under 23 migliori del mondo a sfidarsi per un titolo ambito e di straordinaria qualità. In gara: Australia, Cina, Croazia, Filippine, Francia, India, Italia, Russia, Singapore, Slovenia, Taiwan. Nei Paesi in competizione stanno procedendo le selezioni per definire i partecipanti. La squadra italiana, selezionata a Sigep 2018, sarà formata da Filippo Valsecchi (Lecco) e Vincenzo Donnarumma (Napoli). Il Campionato mondiale di pasticceria juniores, ideato 10 anni fa dal maestro Roberto Rinaldini, avrà per tema "Il Volo" ed ogni concorrente avrà il supporto di un team per aiutarlo a far emergere le proprie qualità nelle sette prove previste. La competizione si svilupperà nelle prime due giornate di Sigep alla Pastry Arena (pad. B5), la premiazione è in programma alle 17.00 di domenica 20 gennaio 2019.

La novità 2018 sarà l'International Pastry Camp, preziosa opportunità di mostrare l'evoluzione delle scuole di pasticceria che nel mondo vanno evidenziandosi. Da 7 nazioni del mondo arriveranno i migliori giovani pasticceri, le "pastry star" del futuro che lunedì 21 gennaio si esibiranno alla Pastry Arena mostrando i dolci tipici del mondo. Si aggiunge un'ulteriore vetrina al tradizionale Sigep Giovani, in programma mercoledì 23 con la partecipazione delle scuole italiane, in collaborazione con Conpait, Pasticceria Internazionale e CastAlimenti. Da quest'anno Sigep Giovani entra ufficialmente fra gli eventi protagonisti del calendario alla Pastry Arena.

Alla Pastry Arena, lunedì 21 gennaio, in programma le selezioni per comporre la formazione dell'Italia che nel 2020 gareggerà a The Pastry Queen, pass da conquistare primeggiando nelle tre prove previste dalla selezione fra le migliori "pastry lady".



Martedì 22 gennaio la Pastry Arena ospiterà i Campionati italiani di pasticceria juniores e seniores. Oltre ai professionisti ormai affermati, le performance di giovani talenti sulla rampa di lancio nella professione. Le iscrizioni sono aperte fino al 30 novembre prossimo.

La qualità assoluta degli eventi è garantita da un Comitato Pastry Events, a cui partecipano le figure più autorevoli della pasticceria, coordinate dal Maestro Roberto Rinaldini: Iginio Massari (presidente onorario dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani e presidente d'onore di giuria del Mondiale juniores), Gino Fabbri (presidente dell'Accademia dei Maestri Pasticceri), Vittorio Santoro (direttore CastAlimenti e commissario dei Concorsi), Federico Anzellotti (presidente Conpait e presidente dei Concorsi italiani di pasticceria juniores e seniores), Livia Chiriotti (direttore Pasticceria Internazionale), Ennio Parentini (direttore generale Italmill), Igor Maiellano (direttore commerciale Valrhona Italia), Greta Fossati (trade marketing events & promotion FrieslandCampina), Samuele Calzari (coordinatore di Sigep Giovani) e Giorgia Maioli (brand manager Pasticceria Sigep).

Sul fronte gelateria, sono già partite presso le sedi della rete di distribuzione Carpigiani le dieci tappe di avvicinamento a Sigep Gelato d'Oro. Gelatieri, pasticceri e chef dovranno superare lo scoglio di queste prove per arrivare a disputarsi a Sigep 2019 la possibilità di entrare a far parte della squadra italiana che parteciperà alla 9ª Coppa del mondo della gelateria 2020. Per quanto riguarda gli scultori di ghiaccio, sono aperte le iscrizioni per la gara che si svolgerà durante il Sigep Gelato d'Oro, a Rimini dal 19 al 21 gennaio. Per informazioni e iscrizioni: **www.gelatodoro.it**.

L'Associazione italiana gelatieri proporrà a Sigep 5 appuntamenti. Si parte domenica 20 gennaio con il concorso dedicato ai sorbetti; lunedì 21 gennaio toccherà al concorso "L'eccellenza delle torte gelato" e dalle 14.00 saranno premiate le migliori torte base cioccolato. Il Memorial Alberto Pica, intitolato al suo storico presidente e straordinario animatore della promozione del gelato artigianale, si svolgerà martedì 22 gennaio e sarà dedicato al gusto zabaione. Gran finale con "Mille idee per un nuovo gusto. Il gelato dell'anno", con i gelatieri in gara che si contenderanno l'ambito riconoscimento. I vincitori dei quattro concorsi si contenderanno il riconoscimento di Miglior gelatiere dell'anno, con premiazioni alle 17.00 di martedì 22 gennaio al padiglione C7. cod 58555

Per informazioni: **www.sigep.it**





Cervinia

Dove l'ospitalità è di casa

Il primo comprensorio alpino ad aprire le piste quest'anno è stato quello di Cervinia (Ao), località che si presenta per la nuova stagione ricca di conferme e novità, fra piste ed enogastronomia (cod 58633). Il Cervino Ski Paradise in Valle d'Aosta è da sempre meta ambita da sciatori di ogni livello. Tra le diverse zone che ne fanno parte, da Valtournenche a Chamois, da Torgnon ad Antey, da La Magdeleine a Zermatt, capitale indiscussa è Breuil-Cervinia, "la regina della neve": un inverno che dura oltre 6 mesi, impianti moderni e veloci che garantiscono collegamenti da Valtournenche a Zermatt.

E oggi a Cervinia «abbiamo la neve garantita - spiega la presidente del Consorzio Cervino Turismo, **Monica Meynet** - abbiamo il Cervino e soprattutto un'ospitalità di altissimo livello». E la stagione 2018/2019 non delude le attese. Si parla di 350 km di piste tra Cervinia, Valtournenche e Zermatt e un'ospitalità che tocca i 4mila posti letto.

Sotto il Cervino, si può fare di tutto. Si comincia dallo sci alpino, con neve garantita grazie alle quote elevate e con diversi collegamenti sci ai piedi tra le tre zone principali di Cervinia, Valtournenche e Zermatt. I tracciati sono adatti a tutti i livelli. Gli amanti dello sci alpino hanno percorsi unici lunghi diversi chilometri, così come gli amanti del free ride e chi pratica snowboard.





Il Principe delle Nevi

E per coloro che scelgono questa località cercando il meglio, non solo la neve, ma anche l'ospitalità conta: spicca tra le strutture il Principe delle Nevi, un boutique hotel che offre un'ospitalità a tutto tondo (cod 58513). «La gente è formale tutto l'anno, mentre lavora - spiega **James McNeill**, titolare della struttura - viene qui per sentirsi coccolata e a



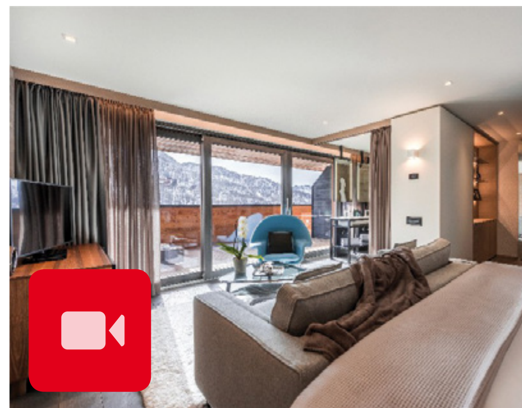
casa». Le camere del Principe delle Nevi passano dalla versione standard alla suite di design; un'ala da poco ultimata presenta stanze tutte dotate di spa, a cui si aggiungono (ciliegina sulla torta) 5 master suite trasformate in eleganti loft e moderni chalet. «La prima suite con jacuzzi sul balcone l'abbiamo messa già anni fa; è stata talmente apprezzata che abbiamo pensato di riproporla nelle stanze della parte nuova della struttura».

Si passa poi ai servizi: colazione a buffet, spa da quattro stelle, après ski bar, Burger restaurant esterno, cinema 3D e sala giochi, piscine interna ed esterna riscaldate, un'area solarium con vista sul Cervino, centro fitness, servizio di navetta, parcheggio sotterraneo e, naturalmente, il tocco più distintivo, la possibilità di partire con gli sci direttamente dall'hotel: «La carta davvero vincente della nostra proposta è l'essere direttamente sulle piste. Da noi parti con gli sci e arrivi con gli sci, non devi mai prendere una navetta e questo la gente lo apprezza».

Tutti i servizi del Principe delle Nevi si coniugano tra loro per offrire un'esperienza completa, tanto entusiasmante quanto accomodante. Seguendo il discorso di McNeill, è facile delineare una delle giornate più tipiche che un ospite dell'hotel possa trascorrere: «C'è chi esce, va a sciare, poi torna, si fa un paio di birre all'après ski, rientra in camera, si rilassa in spa, scende poi per un aperitivo, cena al nostro ristorante gastronomico e va a letto. Sono tanti che fanno così, e non sentono nemmeno il bisogno di scendere in paese».

Snowflake

Ciliegina sulla torta, il ristorante gastronomico, lo Snowflake, un luogo dove le tipicità del territorio vengono declinate con creatività e fantasia dallo chef **Giacomo Lovato**, che fa del suo lavoro una vera e propria mission: dare il meglio ad una clientela prevalentemente straniera che ha fatto dell'hotel un'oasi di benessere dove rifugiarsi anno dopo anno (cod 58496). Allo Snowflake Giacomo coccola i sensi dei clienti: «Abbiamo rivisitato buona parte dei piatti tradizionali più noti. Ad esempio, la carbonade la prepariamo con un tataki di capriolo, salsa di vino rosso e spuma al topinambur; abbiamo rivisto la classica zuppa alla valpellinentze trasformandola in raviolo». Il menu non è troppo ampio ma ricco di sperimentazione e gusto: «4 antipasti, 4 primi, 4 secondi e 4 dolci, più un menu degustazione creativo e uno tradizionale della Valle d'Aosta».









COURMAYEUR, UN INVERNO OLTRE LA NEVE

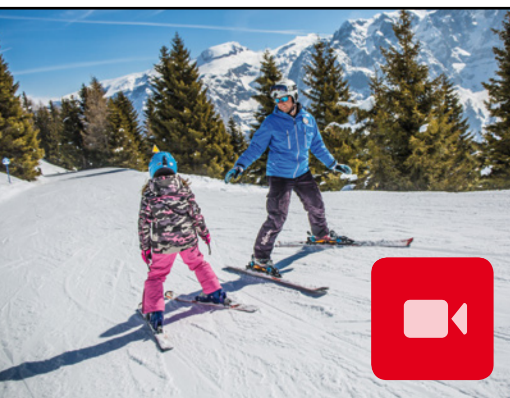
Identità, eleganza, tradizione, cosmopolitismo, movimento, salute: queste sono le mille sfaccettature che si intrecciano nell'anima di Courmayeur Mont Blanc, un luogo unico dove ritrovare il proprio equilibrio. Il turismo a Courmayeur (Ao) è in costante crescita, merito soprattutto di un'offerta sempre più diversificata. Dalla tradizione del territorio al buon cibo, dallo sport e dal divertimento al relax, dalle tante iniziative allo shopping, il tutto contestualizzato in un'intramontabile cultura alpina, ancor più autentica grazie a quel plus inestimabile che è il Monte Bianco.

Courmayeur è la meta ideale per tutti gli amanti dello sport e della montagna. Lo sci, in primis: dalle numerose piste del comprensorio ai panorami incontaminati offerti a coloro che praticano il freeride; ma anche pattinaggio, fatbike nelle valli e molto altro. Un'importante novità: si tornerà a sciare in pista all'Arp, area che si affaccia sul meraviglioso versante sud del Monte Bianco.

Accanto allo sport, a Courmayeur, specialmente nella stagione invernale, non può certo mancare il buon cibo, l'alta cucina e il piacere dello stare a tavola. Dopo una lunga giornata sulle piste o trascorsa a rigenerarsi in spa, i gustosi piatti tipici della cittadina valdostana sono la giusta conclusione da concedersi: polenta con formaggi locali, selvaggina e carbonada, zuppe di cereali, il tutto accompagnato dalle grandi etichette della tradizione enologica della Valle. Inoltre le funivie di Courmayeur rimangono aperte fino a mezzanotte: i ristoranti in alta quota sono l'ideale per un après-ski sotto le stelle.

Courmayeur ha anche saputo negli anni rinnovarsi e divenire anche icona di eleganza. Ecco allora la strada pedonale del centro trasformarsi nella via dei brand e dello stile: eleganti boutique di artigiani, le maison più glamour del mondo. Per quanto riguarda gli appuntamenti ad inizio 2019, da segnalare San Valentino e Pasqua. cod 58278

Per informazioni: **www.courmayeurmontblanc.it**



L'INVERNO IN VAL DI SOLE UNA DESTINAZIONE, INFINITE POSSIBILITÀ

L'inverno in Val di Sole è ricominciato. Tante e differenti le destinazioni che possono attrarre i turisti amanti della neve e degli sport invernali, in quello che è uno dei più grandi comprensori sciistici d'Europa, incastonato fra le Dolomiti e con due località che da sempre ne caratterizzano la storia e i confini, il Tonale e Madonna di Campiglio. Il riferimento alla località forse regina delle montagne trentine è più che mai obbligato da quando le piste da sci di Folgarida e Marilleva sono collegate con quelle di Campiglio e Pinzolo, dando vita a quello che è uno dei percorsi più articolati e interessanti per gli amanti dello sci. Un'opportunità che si aggiunge ovviamente a quelle offerte già da Pejo e dal Tonale.

Sciare in Val di Pejo significa calarsi in una tradizione decennale. Si tratta della zona più antica della Val di Sole: qui fino agli anni '60 l'ospite ricercava un turismo di tipo termale, poi, con il passare degli anni, la Val di Pejo inizia a qualificarsi come ambita meta per la stagione invernale. 20 km di piste e 7 impianti di risalita, il tutto immerso nel Parco nazionale dello Stelvio. Se poi ci si sposta un po', in un altro angolo della Val di Sole, si arriva sulle piste di Ponte di Legno-Tonale. Precisamente 42 piste e 28 impianti di risalita. Tra queste discese fa da regina la pista che dal ghiacciaio Presena scende per 11 km sino a Ponte di Legno. E dopo una giornata trascorsa a sciare ci si può concedere qualche ora di svago nei locali serali del Tonale. Non un semplice amaro in compagnia: qui si balla e si festeggia fino all'alba, con musica, cocktail e buona compagnia. Per concludere, vale la pena scoprire la località turistica di Folgarida Marilleva. Qui si trovano davvero tante attrattive: dalla seggiovia Malghette, moderno e veloce impianto di risalita che permette di raggiungere velocemente il Monte Vigo, ai 3 Family Park sulla neve con staff di animatori a disposizione, dalla pista cronometrata al servizio Ski Movie. cod 58327

Per informazioni: **www.valdisole.net**



A LA THUILE PARTE LA STAGIONE INVERNALE ESORDIO PER DUE NUOVI IMPIANTI

La neve caduta nelle scorse settimane e il freddo previsto per i prossimi giorni permetteranno al comprensorio sciistico di La Thuile (Ao) di aprire la stagione 2018/2019 sabato 1 dicembre. E sarà una stagione storica per il comprensorio grazie all'ampliamento dell'Espace San Bernardo con le nuovissime seggiovie Moulins Express e Mont-Valaisan Express: due impianti a sei posti ad ammorsamento automatico, posizionati nell'area del Mont Valaisan - raggiungibili in pochi minuti dalla zona del Belvedere -, che servono cinque nuove piste rosse. Grazie a questa opera salgono 39 il numero di impianti della ski area, a 85 le piste, mentre il punto culminante del comprensorio italo-francese passa da 2.641 metri a 2.800 metri di altitudine.
La Telecabina Dmc delle Funivie Piccolo San Bernardo entrerà in azione per portare in quota gli sciatori e permettergli di usufruire delle piste del lato italiano.
L'inverno di La Thuile vede un'importante novità: l'apertura del collegamento internazionale dell'Espace San Bernardo, che unisce La Thuile con La Rosière, avvenuta lo scorso 15 dicembre. cod 58414
Per informazioni: **www.lathuile.it**

VAL GARDENA DISCESE MOZZAFIATO IN UN PARADISO BIANCO



La stagione in Val Gardena / Alpe di Siusi regala oltre 500 chilometri di piste di ogni specialità, considerando tutte quelle raggiungibili attraverso il circuito del Sellaronda. Tante le iniziative e le novità. Prima tra queste, la presenza di neve garantita. L'innevamento artificiale viene programmato sul 98% delle piste per tutta la stagione, fino all'8 aprile. Non mancheranno nuove infrastrutture e nuovi collegamenti: dalla seggiovia Mezdi, sostituita con una struttura nuova a sei posti, ai miglioramenti alle piste da sci del Col Raiser e del Mont de Sëura. cod 58400
Per informazioni: **www.valgardena.it**

ALTA BADIA, TUTTO PRONTO PER L'INVERNO



di *Emanuela Teresa Cavalca*

Ospitalità, sport e piacere della tavola sono alcune delle peculiarità che vanta l'Alta Badia, nel cuore delle Dolomiti. La stagione invernale termina il 7 aprile, 130 i chilometri di piste.
Per gli amanti dello sci l'Alta Badia è sinonimo di tecnologia avanzata: in collaborazione con Skicarosello Corvara ha sviluppato un sistema software, che rileva i dati di innevamento e la densità della neve, ma soprattutto riesce a gestire il consumo d'acqua in maniera intelligente.
Si tratta di una stagione che si presenta densa di avvenimenti e appuntamenti. La cucina gourmet invece è presso la Leitner ropeways vip lounge, situata sul rooftop dell'edificio di fronte alla Gran Risa, dove si ha la possibilità di seguire le gare, degustando un buon bicchiere di vino, abbinato a piatti eccellenti. La vacanza in montagna d'inverno è più che una semplice discesa. cod 57883
Per informazioni: **www.altabadia.org**

OSSERVATORIO CORDONS BLEUS

Viaggio a Marsala
Connubio tra cibo, arte e cultura



Un gruppo di Commandeurs des Cordons Bleus, provenienti da tutta Italia, si sono dati appuntamento a Marsala (Tp), attratti da un programma interessante e in qualche modo ambizioso, per dimostrare come cucina e cibo possano coabitare, senza alcun complesso d'inferiorità, con la cultura e l'arte. Esperimento riuscito. La prima sera cena al ristorante "Le Caserie", in un edificio d'epoca, coccolati dallo chef patron Nicola Sammaritano che ha presentato una personale interpretazione della cucina popolare dal titolo "u pisci viddano".

Il secondo giorno, favorito da un sole difficile da dimenticare, la tappa più rilevante: il Parco archeologico di Selinunte, semplicemente meraviglioso e curatissimo. Nel corso della visita, la parte gastronomica è apparsa in modo spettacolare: sotto un portico, con vista parco e mare, era allestito un lungo tavolo-banco sul quale erano disposte, con una sequenza ragionata, una serie di fantastiche specialità locali, dalle ricotte ancora calde ai formaggi, dai gustosissimi arancini alla parmigiana di melanzane, il tutto preparato con competenza dal giovane e simpatico Filippo Drago, imprenditore e ottimo "cuoco per caso", che ha proseguito con una dimostrazione "dal vivo" sul vero cuscus trapanese, terminando con dolci a base di ricotta che si concludevano con una serie quasi infinita di cannoli.

A breve distanza Castelvetrano (Tp), dove è riapparso Filippo Drago nel suo ruolo di titolare dell'azienda "Molini Del Ponte". Questa volta la parola "eccellenza" è assolutamente azzeccata: il mulino è infatti un esempio unico di perfetta coesistenza tra antico e moderno poiché, accanto al modernissimo impianto a cilindri, sono tuttora operanti gli antichi mulini a pietra che risalgono all'800. Filippo, quarta generazione della famiglia Drago, ha avviato, con grande successo internazionale, il recupero, la selezione e l'utilizzo degli antichi grani siciliani. Con un fuori programma ha accompagnato tutti ad una visita, esclusiva, alla "Cuba bizantina di Delia", cappella eretta nel VI secolo.



di Toni Sàrcina
presidente Commanderie des Cordons Bleus Italia

Alla sera, dopo una giornata così intensa, bisognava alleggerire l'atmosfera. Cena "tutto pesce" al ristorante "I Bucanieri" da Nino Chirco, chef patron che, con la sua famiglia, ha realizzato una kermesse di ottimo livello qualitativo per la freschezza del pesce e per le preparazioni. Nel ricco aperitivo-buffet emergevano le ottime e insolite "arancinette di triglia". Nel servizio a tavola, da segnalare la cernia alla pantesca e il grande buffet di dolci, tutto accompagnato da vini del territorio di alto profilo.

Nel terzo ed ultimo giorno, al mattino visita al Museo archeologico Baglio Anselmi, che contiene l'unico esemplare di nave punica giunta ai giorni nostri, poi escursione a Mozia, con le sue saline e il ricco pranzo "familiare". La sera visita alle Cantine Pellegrino, recentemente restaurate, ottima degustazione di grandi Marsala e gran finale con la cena di gala all'ultimo piano della torre con vista mozzafiato sul mare. Qui un autentico "fuoriclasse" ai fornelli, il bistellato Pino Cuttaia, con il suo team di cucina, giunto per l'occasione da Licata (Ag), ha realizzato, con cucina a vista, un menu eccezionale. Sopra le righe la "minestra di crostacei", ottimi vini e ovazioni finali, sia per Pino Cuttaia sia per i due magnifici ospiti, Luigi e Donatella Calabrini, per la perfetta organizzazione e la splendida ospitalità. cod 58671





ARREDO NEGOZI

COSTAGROUP.NET

COSTAGROUP SRL VIA VALGRAVEGLIA ZAI 19020 RICCÓ DEL GOLFO (SP) ITALY T./F. +39 0187 769309/08 INFO@COSTAGROUP.NET

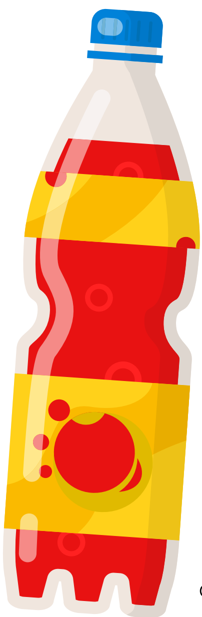
SEGUICI





Food packaging

Come farsi notare tra gli scaffali



C'è una gara segreta che si disputa tutti i giorni: quella dei prodotti a scaffale nella Grande distribuzione. La posta in palio? "Saltare" nel carrello del consumatore. Qual è il punto di partenza per raggiungere questo obiettivo? In certi casi l'abito fa il monaco ed è l'arma vincente. Nel mondo del marketing questo vestito viene chiamato "packaging" ed equivale alla modalità di confezione e presentazione di un prodotto.

Secondo dati Nielsen una persona impiega circa 15 secondi a guardare gli articoli presenti sullo scaffale ed è in questo lasso di tempo che il prodotto deve colpire, far innamorare e risaltare sugli altri convincendo il consumatore all'acquisto. Com'è possibile battere la concorrenza?

Stimolare tutti i sensi

Il prodotto deve essere appetibile a tutti i sensi, non solo alla vista, con colori che catturino l'attenzione. Il gusto può essere stimolato grazie ad immagini succulente o facendo vedere direttamente il prodotto vero e proprio; l'olfatto e il tatto grazie ai materiali utilizzati. Un pack ruvido e il suo profumo di cartone, ad esempio, richiamano subito il mondo naturale e rustico; uno lucido, al contrario, farà percepire il prodotto come "premium" e di alta qualità. L'udito, invece, può essere stimolato grazie all'utilizzo di suoni onomatopeici: parole come "crunchy" fanno subito venire in mente il suono di qualcosa di croccante.



Testimonial

L'utilizzo di un testimonial, sia esso reale o di fantasia, rende il pack subito riconoscibile e distintivo. I fan della persona saranno invogliati ad acquistare il prodotto anche se non sono consumatori abituali.

Scrittura e font

Il prodotto, il logo e la sua descrizione devono essere leggibili a prima vista. È consigliabile scegliere font e caratteri che siano di facile comprensione per tutti e non utilizzare frasi troppo lunghe e complesse.

Esaltare i punti di forza

Quali sono le caratteristiche più importanti del prodotto che volete vendere? È bene evidenziarle nel fronte etichetta per dichiararle subito al potenziale consumatore: se un prodotto è vegano, ad esempio, avrà parti del pack di una tonalità naturale (verde, marrone) e un simbolo ben visibile che ne indichi la particolare caratteristica.

Mostrare e dimostrare

Il consumatore vuole essere sicuro di quello che sta comprando e vederlo con i propri occhi. Utile mostrare il prodotto nella sua interezza o inserire, come accade per la pasta, una finestratura nel pack per far "sbirciare" il contenuto.

Occasione d'uso

Nel racconto del prodotto che state vendendo non bisogna limitarsi alla mera descrizione dell'articolo in vendita ma anche alle sue occasioni d'uso. Una foto di un piatto già cucinato, una ricetta omaggio o un pairing con un vino possono essere piccole accortezze che rendono il pack ancora più speciale.

Concorsi e premi

Ogni pack rappresenta solo una piccola parte di una strategia comunicativa e di vendita più complessa che comprende anche la creazione di concorsi a premi. Se vi è la possibilità di poter vincere qualcosa, è bene comunicarlo nel fronte etichetta perché il consumatore sarà più invogliato all'acquisto.



Con queste prime regole sarà più facile creare un prodotto che possa sbaragliare la concorrenza. Per ottenere un packaging vincente bisogna affidarsi alle agenzie di comunicazione che presentino nel team, oltre a grafici e direttori creativi, anche esperti di food marketing, di psicologia e di sociologia del consumatore, per un supporto a 360° nella creazione e nella strategia di vendita.

cod 58345

Per ulteriori informazioni:
JacLeRoi
www.jacleroi.com

TRENTINO

EXPORIVAHOTEL

2019 QUARANTATREESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

43ª



















IL MONDO **HO.RE.CA.**
IN UN'UNICA FIERA

VAI SUL SITO, ACCEDI ALLA SEZIONE **TICKET**
VALIDA IL **CODICE** QUI SOTTO, EFFETTUA LA
REGISTRAZIONE E STAMPA IL BIGLIETTO DI
INGRESSO CHE RICEVERAI VIA MAIL

itt209ha001

3-6 FEBBRAIO 2019
RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO

#exporivahotel www.exporivahotel.it

Riva del Garda® Fierecongressi

PARCO LIDO - 38066
RIVA DEL GARDA (TN)
Tel. +39 0464 570133
Fax. +39 0464 570140
www.exporivahotel.it
info@exporivahotel.it

Activa

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
Assessorato Industria, Commercio e Artigianato

Casse Rurali Trentine
Cassa Rurale Alto Garda
Confcommercio TRENTINO
Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento
FEDERALBERGHI - TRENTINO
Family
NORTH LAKE GARDA TRENTINO ITALY

CON IL PATROCINIO DI
L'OSPITALITÀ ITALIANA FEDERALBERGHI
FEDERTURISMO CONFINDUSTRIA

pionainer

Italia a Tavola

NETWORK DI COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE



Edizioni Contatto srl
via Piatti, 51 · 24030 Mozzo (Bg)

Direttore responsabile
Alberto Lupini · alberto.lupini@italiaatavola.net

Redazione
Tel 035 460563 · Fax 02 700557702 · redazione@italiaatavola.net

Matteo Scibilia (*responsabile scientifico*) · matteo.scibilia@italiaatavola.net
Roberto Vitali (*editorialista*) · roberto.vitali15@alice.it
Gabriele Ancona (*vicedirettore*) · gabriele.ancona@italiaatavola.net
Lucio Tordini (*coordinatore di redazione*) · lucio.tordini@italiaatavola.net
Piera Genta (*inviata*) · piera.genta@italiaatavola.net
Federico Biffignandi (*redattore*) · federico.biffignandi@italiaatavola.net
Sergio Cotti (*redattore*) · sergio.cotti@italiaatavola.net
Marco Di Giovanni (*redattore*) · marco.digiovanni@italiaatavola.net
Elisabetta Passera (*segreteria*) · redazione@italiaatavola.net
Riccardo Melillo (*grafica e impaginazione*) · riccardo.melillo@italiaatavola.net
Alessandro Venturini (*social media manager*) · alessandro.venturini1992@gmail.com

Comitato scientifico
Giorgio Antonio Donegani, Massimo Artorige Giubilesi, Sergio Mei, Matteo Scibilia

Editore
Mariuccia Passera · mariuccia.passera@italiaatavola.net

Amministrazione
segreteria@italiaatavola.net

Pubblicità, eventi e marketing
Tel 035 615370 · Fax 035 5096886 · direzionecommerciale@italiaatavola.net
Andrea Lupini (*direttore commerciale e iniziative speciali*) · andrea.lupini@italiaatavola.net
Laura Miedico (*responsabile direzione commerciale*) · laura.miedico@italiaatavola.net
Livia Gerosa · livia.gerosa@italiaatavola.net · Brian Vavassori · brian.vavassori@italiaatavola.net

Corrispondenti di zona
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta · Piera Genta · piera.genta@italiaatavola.net · 335 6438533
Lombardia orientale · Renato Andreolassi · renato.andreolassi@alice.it · 336 722309
Pavia-Piacenza · Stefano Calvi · s.calvi@ilquattro.it · 335 5615736
Belluno-Bolzano-Trento · Lina Pison · linapison@gmail.com · 346 6658851
Friuli Venezia Giulia · Liliana Savioli · lilli_sa@hotmail.com · 338 3128383
Emilia Romagna · Roberto Zoli · zoliroberto@gmail.com · 335 6314125
· Giuseppe De Biasi · dbpino60@gmail.com · 327 6216805
Toscana e Umbria · Alessandro Maurilli · a.maurilli@almapress.net · 320 7668222
· Claudio Zeni · zeniclaudio@alice.it · 347 7724077
Lazio · Mariella Morosi · mariellamorosi@hotmail.com · 335 1250106
Marche · Benedetta Gandini · b.gandini22@gmail.com · 339 1889648
· Carla Latini · carla@carlalatini.com · 393 5727633
Abruzzo · Monica Di Pillo · monica.dipillo@yahoo.com · 329 3022142
Campania e Molise · Vincenzo D'Antonio · vincenzo.dantonio@italiaatavola.net · 329 9092374
Puglia · Sandro Romano · sralessandroromano@gmail.com · 339 6314601
Calabria · Tommaso Caporale · dodicialitro@gmail.com · 393 6287001
Sicilia · Gianni Paternò · giopate@libero.it · 334 7691599
· Piero Rotolo · pierotolo@tin.it · 338 5424458
Svizzera (Canton Ticino) · Rocco Lettieri · simpatico.melograno@tin.it · 368 925312

Dicembre / Gennaio 2019 · anno XXXIII · n. 265 - Italia a Tavola è una rivista di aggiornamento professionale, cultura enogastronomica e turismo per l'Horeca. Si rivolge ad alberghi, ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, cuochi, pasticceri, maitre, assaggiatori, barman, sommelier, enti, aziende e associazioni del settore in tutta Italia.

Collaboratori di questo numero
Giovanni Angelucci, Valeria Annunziata, Federico Anzellotti, Fausto Borella, Cristiano Canali, Tiziana Colombo, Enrico Derflingher, Guerrino Di Benedetto, Leonardo Felician, Ezio Indiani, Carmine Lamorte, Ernesto Molteni, Serena Pironi, Rocco Pozzulo, Fabiola Quaranta, Marco Reitano, Guido Ricciarelli, Fabio Rigali, Claudio Riolo, Enrico Rota, Toni Sàrcina, Lucia Siliprandi, Annamaria Tossani, Francesca Totò

Foto gettyimages® 2018 - Italia a Tavola

Informativa ex D. Lgs. 196/03: L'amministratore unico è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista e per l'invio di materiale promozionale. Il responsabile del trattamento dei dati raccolti in banche dati ad uso redazionale è il direttore responsabile a cui, presso la segreteria di direzione, via fax 02 700557702, ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03.

La percentuale della pubblicità non supera il 45%

© Tutti i diritti sono riservati. La riproduzione totale o parziale, di qualsiasi parte della rivista, è assolutamente vietata senza il permesso scritto dell'Editore.

- Il quotidiano www.italiaatavola.net
- Le newsletter settimanali
- La rivista mensile
- La web tv
- Una community con oltre 195.000 utenti
- La App Italia a Tavola

SEGUICI SU:



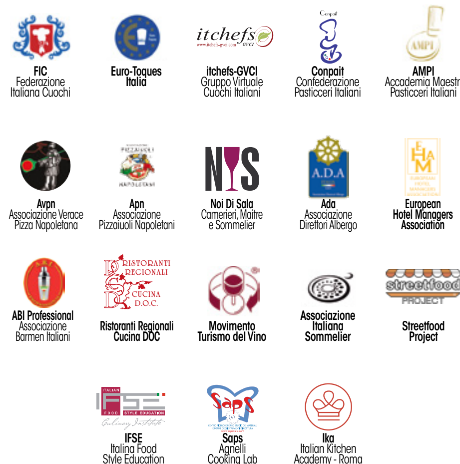




ABBONATI

Tariffe per l'abbonamento annuale:
Abbonamento nazionale € 39,00.
Per sottoscrivere il tuo abbonamento a 10 numeri della rivista e scegliere la modalità di pagamento che preferisci (online, bollettino postale, bonifico ecc.) visita il sito www.italiaatavola.net/abbonamenti
Abbonamento estero € 70,00

Partner di:



Stampa: Graphicscalve SpA
via Dei Livelli di Sopra, 6/A - 24060 Costa di Mezzate (Bg)
Coordinamento editoriale e diffusione: Addressvitt
Registrazione del Tribunale di Bergamo n. 39 del 21/11/88
Iscrizione al Roc (Registro degli operatori di comunicazione) n.10548.
Chiuso in tipografia il 19 Dicembre 2018

Azienda associata A.N.E.S.
ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE


CONFINDUSTRIA

Nuove soluzioni senza glutine per la gastronomia professionale











Pane Bianco / White Bread

- due soffici fette del miglior pane
- in pratica **monoporzione**
- nessun rischio di contaminazione
- nessuno spreco di prodotto e massima freschezza
- garantisce praticità e semplicità d'utilizzo

Penne e Fusilli

- prodotto esclusivo per la gastronomia professionale
- in pratica **confezione da 1 kg**
- nuova ricetta
- ideale per la **doppia cottura**





Best in Gluten Free

Dr Schär Foodservice

Tel. +39 0473 293 595, foodservice.it@drschaer.com, www.drschaer-foodservice.com

L'ABBINAMENTO VINCENTE.

"La soluzione ideale per il tuo laboratorio"

Pino Scaringella







SMARTMIX
multifunzione combinata
per gelateria e pasticceria

PASTOMIXER
pastorizzatore, bollitore,
tino di maturazione

QUALITÀ SENZA COMPROMESSI.

inverter technology powered by TOSHIBA



® STAFF 1959
ICE SYSTEM
macchine per gelato e pasticceria



Via Anna Frank, 8 · Rimini · office@staff1959.com · Tel. +39 0541 373250 · www.staff1959.com